**Министерство образования и науки Забайкальского края**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей»**

СОГЛАСОВАНО

ИП кафе «УЮТ»

_____ В.Д. Спиридонова

«25» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ «Шилкинский МПЛ»

_____ Е.Р. Шулимова

«25» августа 2023г.

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

форма подготовки очная

2023 г.

**Аннотация программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 09 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация – разработчик:

Разработчики:

| | |
|---|---|
| Безьязыкова С.М. | зам директора ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище», руководитель рабочей группы |
| Князева Э.А. | преподаватель ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище» |
| Норченко М.С. | мастер производственного обучения ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище» |
| Лунегова В.В. | мастер производственного обучения ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище» |
| Васьковская К.А. | мастер производственного обучения ГПОУ «Читинское торгово-кулинарное училище» |
| Василенко Л.А. | заместитель директора ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» |
| Максимова О.А. | преподаватель ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» |
| Сидорова Н.С. | мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса» |
| Музгина И.Н. | заместитель директора ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» |
| Суханова И.В. | старший мастер ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» |
| Квачева О.М. | преподаватель ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» |
| Быкова И.П. | мастер производственного обучения ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» |
| Киркижова Г.В. | мастер производственного обучения ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей» |
| Деминова О.О. | преподаватель ГПОУ «Могойтуйский аграрно-промышленный техникум» |
| Мункуева Ц.И. | мастер производственного обучения ГПОУ «Могойтуйский аграрно-промышленный техникум» |
| Минакова Н.И. | зам. директора по УПР ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» |
| Скорнякова Л.М. | преподаватель ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» |
| Гринько В.Ф. | мастер производственного обучения ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» |
| Войтова Л.Г. | мастер производственного обучения ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» |
| Казанцева О.В. | заместитель директора ГПОУ «Первомайское многопрофильное училище» |
| Вдовина Т.Н. | преподаватель ГПОУ «Первомайское многопрофильное училище» |
| Полоротова Ю.Ю. | мастер производственного обучения ГПОУ «Первомайское |

| | |
|---|---|
| | многопрофильное училище» |
| Иванова Н.А. | заместитель директора ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Тарвердиева С.Г. | методист ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Усачева А.М. | преподаватель ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Гречкина Т.А. | мастер производственного обучения ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Останина Т.В. | зам. директора филиала ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Мацкова Е.С. | методист ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Швацких Е.И. | преподаватель ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум» |
| Рожкова М.И. | заместитель директора ГАПОУ «Краснокаменский горно-промышленный техникум» |
| Максимова Л.В. | преподаватель ГАПОУ «Краснокаменский горно - промышленный техникум» |
| Фатейчева Л.Н. | мастер производственного обучения ГАПОУ «Краснокаменский горно – промышленный техникум» |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1. Аннотация
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
1.3. Нормативно – правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) по ППКРС
1.4. Требования к поступающим на обучение……..
1.5. Сроки освоения программы и присеваемые квалификации ……
1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям сочетаниям квалификаций по профессиям ПО ……
1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования……...
1.8. Распределение обязанностей и вариативной частей программы ……..

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
2.1. Перечень общих компетенций……..
2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности…….

3. СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ
3.1. Спецификация профессиональных компетенций……
3.2. Спецификация общих компетенций…….
3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы……...
3.3.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям…….
3.3.2. Конкретизированные требования к общеобразовательным дисциплинам……
3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественнонаучным дисциплинам……..
3.3.4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ……..

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПОЦЕССА
4.1.Учебный план ……..
4.2. Календарный учебный график (для рабочих программ)……
4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы……..
4.4. Условия реализации образовательной программы…….
4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП……...
4.4.2. Требования к материально – техническому оснащению образовательного процесса……..
4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)……..

5. ПРИЛОЖЕНИЯ ……..
5.1 Программы дисциплин общепрофессионального цикла
5.1.1. Рабочая программа ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.2. Рабочая программа ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.3. Рабочая программа ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.4. Рабочая программа ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.5. Рабочая программа ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.6. Рабочая программа ОП.06 «Охрана труда»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.7. Рабочая программа ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.8.Рабочая программа ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.9.Рабочая программа ОП.09 «Физическая культура»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.10. Рабочая программа ОП.09 «Рисование и дизайн»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.11. Рабочая программа ОП.09 «Эффективность трудоустройства»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.1.12. Рабочая программа ОП.09 «Русский языки культура речи»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.2. Программы профессиональных модулей:
5.2.1. Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ
5.2.2. Рабочая программа ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»»
Комплект оценочных средств
Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ

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

Комплект оценочных средств

Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ

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

Комплект оценочных средств

Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ

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

Комплект оценочных средств

Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических работ

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии 43.01.09.Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок освоения ООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того, уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программ, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, введены экзамены (квалификационные), на которые в качестве внештатных экспертов приглашаются отраслевые работодатели. Экзамены (квалификационные) проводятся в виде практических занятий и часы на них выделяются из промежуточной аттестации (по 12 часов). Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки региональных чемпионатов движения WSR.

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно – измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» для 3 – го и 4-го уровней квалификации, а также требованиям WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

**Задачи программы:**

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-го и 4- го уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей;

## 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовление полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организации питания.

Режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному график, ночью, в выходные или праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни, заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.)

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувства время, хорошее цветоразличие;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно

воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе с помощью Интернет;

- использовать в работе информационно - коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.03.02 Менеджмент;

- 38.03.06 Торговое дело;

- 38.03.07 Товароведение;

- 43.03.01 Сервис;

- 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания;

- 38.04.02 Менеджмент;

- 38.03.06 Торговое дело;

- 38.03.07 Товароведение;

- 43.03.01 Сервис;

- 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно - педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов);
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
- в области приготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### 1.3. Нормативно - правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по ППКРС.

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляет:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; иные федеральные законы (при наличии);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

| Код | Наименование |
|---|---|
| | |

| | |
|---|---|
| 43.01.09 | Повар, кондитер |

Профессиональные стандарты (в случае необходимости)

| Код | Наименование |
|---|---|
| 33.011 | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) |
| 33.014 | Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)) |
| 33.010 | Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) |

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв.приказом Минобрнауки России от 14.06.2013.№ 464) (ред. от 15.12.2014));
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

**1.4. Требования к поступающим на программу**

Условия поступления на программу Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем он должен предоставить один из соответствующих документов: - основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф. 086-у.

**1.5 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

Сроки получения СПО по профессии Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

| На базе | Наименование квалификаций по образованию +по типам программ (для специальностей) | Сроки |
|---|---|---|
| Среднего общего образования | Повар, кондитер | 1 год 10 месяцев |
| Основного общего образования è | | 3 года 10 месяцев |

**1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемых квалификациям (сочетаниям профессии)**

| Наименование ПМ | Квалификация *(для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)* | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *Квалификация для специальностей( берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО* | | | |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | повар – кондитер | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | повар – кондитер | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | повар – кондитер | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | повар – кондитер | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | повар – кондитер | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| разнообразного ассортимента. | | | | |

**1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования.**

1.7.1. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований, соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

| | |
|---|---|
| -теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 57 нед. |
| - промежуточная аттестация | 3 нед. |
| - каникулы | 22 нед. |

1.7.2. Образовательная организация СПО предоставляет возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ, выдается аттестат о среднем общем образовании.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ООП СПО по ППКРС распределяет обязательную часть – не более 80% по профессии объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным в ФГОС.

Не менее 20 % предусмотрено на формирование вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов. Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 612 часов распределен следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной

деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Эффективность трудоустройства» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» -36ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

### 2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 010. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 011. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|---|---|
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

## 3. КОНКРЕТЕЗИРОВАННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОСОВЕНИЯ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОГРАММ

### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОП.

Для каждого раздела ПМ, оформляется спецификация. Количество спецификаций равняется количеству подлежащих освоению профессиональных компетенций.

ПМ 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, | 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 | Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: весоизмерительное оборудование весы настольные электронные); холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок – витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных съемных частей технологического оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании | обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно – технологическая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение, правила | эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья готовых |

| | |
|---|---|
| измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР» , «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой (для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски | (нержавеющая сталь), сито, шенуа, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | электронного документооборота; | полуфабрикатов; |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | | виды. Назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей. |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. | | |
| Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию. | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или<br><br>с использованием | | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и |

лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических

и неорганических ножей.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат – тестер для оценки безопасности сырья. | правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила снятия остатков; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов. | |

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|
| Безопасная эксплуатация технологического | Безопасно, в соответствии с инструкциями и | Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности | Участок для обработки сырья: Весоизмерительное |

оборудования, регламентами в организации оборудование: весы

| | | | |
|---|---|---|---|
| производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. | питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. | настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. Механическое оборудование: процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», |
| Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. | Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет, рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи<br>Расходные материалы: стрейч, пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи. | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки. | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов. | |

Спецификация 1.3

ПК 1.3. Производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|---|---|---|
| Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы. | Участок для приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной |
| Порционирование (комплектование), упаковка на вынос | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед | Ассортимент, назначение, правила обращения с | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| хранение | упаковкой, | упаковочными | упаковки, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| полуфабрикатов. | комплектование;выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения. | материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. | расчетов потребителями; | с |
| Ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейств ие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно – кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты поплатежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность | | |

термоупаковщик
Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.
Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбочистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и не

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | органических отходов. Расходные материалы: стрейч, пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые. |

Спецификация 1.4

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

**Действия** **Умения** **Знания** **Ресурсы**

| | | | |
|---|---|---|---|
| приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения | участок для приготовления полуфабрикатов: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | мяса, домашней птицы, дичи | пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов | характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила | |
| Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | | |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении | ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила; виды оплаты по платежам; виды и | | |

механизмами для протирания, взбивания, тендрайзер электрический оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая

| | | | |
|---|---|---|---|
| | платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | осуществления кассовых операций: правила и порядок потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; | сталь), сито, для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента , лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |

ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 2.1

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**Действия** **Умения** **Знания** **Ресурсы**

| | | | |
|---|---|---|---|
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | Зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду<br><br>и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | инструменты, посуду в соответствии с | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ<br><br>по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, | выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | |

| | |
|---|---|
| приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации | интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Слайсер, катер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с насадкой для взбивания. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол |

| | | | |
|---|---|---|---|
| инструментов, весоизмерительных приборов | видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной | технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в | отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с | | |

| | |
|---|---|
| блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья и материалов | производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники: 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль, сковорода. Расходные материалы: стрейч- |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад | | пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники |

Спецификация 2.2

| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с функцией взбивания. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление бульонов, отваров | приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: -обжаривать кости мелкого скота; -подпекать овощи; -замачивать сушеные грибы; -доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; -удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; -использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; -определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса | Классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования | к безопасности хранения готовых |
| хранение, отпуск бульонов, отваров | порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары | к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования | |

пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток | органических и неорганических отходов. Набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники: 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см. Расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши |

Спецификация 2.3

| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразно го ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и основных дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления супов; выбирать, приготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости | зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | супов в соответствии | сырья и продуктов | насадкой для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов | хранение, отпуск супов | проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и |
| приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных | выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассировать овощи, томатные продукты и муку;<br>- готовить льезоны;<br>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>-соблюдать температурный и временный режим варки супов;<br>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;<br>-определять степень готовности супов;<br>-доводить супы до вкуса, до определенной консистенции | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с функцией взбивания. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы | посуды для подачи, | продуктов), |
| классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации | | | |
| техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход супов при порционировании; выдерживать температуру подачи супов; охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать | термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток | подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники: 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см. Расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции<br><br>с прилавка/раздачи | стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, | ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность | перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | |

Спецификация 2.4

| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, и продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, микроволновая |
| готовить соусные полуфабрикаты; приготовление соусов | -пассировать овощи, томатные продукты; - подпекать овощи без жира; -применять различные методы разведения пассировки; | ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -готовить льезоны; | отдельных | печь. Оборудование |

| | | |
|---|---|---|
| -готовить концентрированные бульоны;<br>- готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;<br>- охлаждать, хранить отдельные компоненты соусов;<br>- размораживать;<br>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;<br>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;<br>-соблюдать температурный и временный режим варки соусов;<br>- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;<br>- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;<br>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;<br>- определять степень готовности соуса;<br>- доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции | компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;<br>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;<br>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование, классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;<br>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;<br>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;<br>правила размораживания и разогрева отдельных | для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.<br>Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.<br>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных<br><br>с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые, половник, соусник, пинцет, щипцы |

кулинарные, набор ножей «поварская

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования безопасности соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции | тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; сотейники: 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, |
| хранение соусов, Порционирование соусов на раздаче | проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы с учетом требований безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами | техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток | 32см. Расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. |

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

| | | | |
|---|---|---|---|
| горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горяхих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, ледогенератор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, сковорода, гриль электрический, саламандра, |
| приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: -замачивать сушеные; | методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной | фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | -бланшировать;<br>-варить в воде или молоке;<br>-готовить на пару;<br>-припускать в воде, бульоне и собственном соку;<br>-жарить сырые и предварительно отваренные;<br>-жарить на решетке гриля и на плоской поверхности;<br>-фаршировать, тушить, запекать;<br>-готовить овощные пюре;<br>-готовить начинки из грибов;<br>-определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>-доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с особенностями приготовления | эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | рецептуры, требования к качеству, температура | к |
| приготовление блюд и гарниров круп, бобовых, макаронных изделий | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:<br>-замачивать в воде;<br>-бланшировать;<br>-варить в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>-припускать в воде, бульоне и смеси | методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент | | |

| | |
|---|---|
| вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), | подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1,5л, 1л; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | молока и воды;<br>-жарить предварительно отваренные;<br>-формовать массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;<br>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;<br>-выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;<br>-готовить пюре из бобовых;<br>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;<br>-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с особенностями приготовления проверять качество | подачи блюд и гарниров из; круп, бобовых, макаронных изделий;<br>органолептические способы определения готовности;<br>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | сотейники: 0,8л, 0,6л, 0,2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль-сковорода.<br>стрейч- для<br>пакеты<br>Расходные материалы: пленка пищевых продуктов, для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники. Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |
| хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного | готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой | техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | |

| | |
|---|---|
| на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных: методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, |

| | | |
|---|---|---|
| | | бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции<br><br>с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |

Спецификация 2.6

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных продуктов и дополнительных | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ингредиентов | оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер ( для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценка качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>-варить яйца в скорлупе до различных степеней готовности) и без;<br>-готовить на пару;<br>-жарить основным способом и добавлением других ингредиентов;<br>-жарить на плоской поверхности;<br>-жарить<br>-фаршировать, запекать;<br>определять степень готовности блюд из из яиц;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | Методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначения и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требование к качеству,<br>температура подачи блюд из яиц;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка | машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.<br>Оборудование для мытья посуды: машина<br>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные ѐмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;<br>корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0,8л, 0.6л, 0.2.л; набор |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>-протирать и опрессовывать творог вручную и механизированным способом;<br>-формировать изделия из творога; | методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;<br>-жарить на плоской поверхности;<br>-жарить, запекать изделия гриле;<br>-определять степень готовности блюд из творога;<br>-доводить до вкуса;<br>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов | скород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.<br>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.<br>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки | выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);<br>-формировать изделия из теста (пельмени, | методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);<br>-охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;<br>-подготавливать продукты для пиццы;<br>-раскатывать тесто, | продуктов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным<br><br>способом;<br>-жарить на сковороде на плоской, поверхности блинчики, блины, оладьи;<br>-выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;<br>- жарить в большом количестве жира<br>-жарить после предварительного отваривания изделий из теста;<br>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;<br>определять степень готовности блюд из из муки;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | | |
| Хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности и | Техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента; правила | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовой продукции; | разогревания, правила | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры; эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки | охлаждения и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток | |
| Ведение расчетов при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | консультировать | общения, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителдей4 оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ориентированная на потребителя | |

Спецификация 2.7

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствие с нормами закладки, особенностями | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок- витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | заказа; использовать | | сковорода, гриль |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оцекнки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник, пинцет, |
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- варить рыбу в воде порционными кусками в воде или в молоке;<br>- готовить на пару;<br>- припускать рыбу порционными кусками, изделий из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;<br>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;<br>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделий из рыбной котлетной массы на решетке гриле и плоской поверхности ;<br>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;<br>- варить креветок, | методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы, нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемости с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | раков, гребешков, | особенностей | щипцы кулинарные, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;<br>- бланшировать и отваривать мясо крабов;<br>- припускать мидии в небольшом количестве жидкости и в собственном соку; жарить кальмаров,0 креветок, мидий на решетке гриля, основным способами, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья ; доводить до вкуса ; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способами приготовления; | | набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0,8л, 0.6л, 0.2.л; набор скород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.<br>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.<br>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |
| Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований по | подачи, температура | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки | подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток | |
| Ведение расчетов при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента; | оплаты по платежам; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | |

Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок- витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дичи, кролика; | ассортимента; виды, | дополнительной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствие с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветной маркировкой для |
| Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птица на пару 4 – припускать мясо, | методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мясные продукты, | домашней птицы, | каждой группы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи, изделий из котлетной массы основным способом, во фритюре ; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделий из котлетной, натуральной, рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности ; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками ; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты ; определять степень | дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемости с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей | продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0,8л, 0.6л, 0.2.л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.<br>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.<br>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовности горячих блюд, кулинарных изделий их мяса, мясных продукты, домашней птицы, дичи, кролика ; - доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду инструменты в соответствии со способом приготовления | | |
| Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента | Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, | Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кулинарные изделия, | кулинарных изделий, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки | закусок из из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи, правила заполнения этикеток | |
| Ведение расчетов при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителем; | при безналичной | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, кролика, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | |

ВД 3. « Приготовление, оформление и подготовка к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|---|---|---|
| Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок- витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | документацию, | последовательность | измельчения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных блюд, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производительного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов, виды назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, значение оборудования, инвентаря посуды, используемых для | продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, сковорода, гриль электрический, саламандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветной |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с | порционирования | маркировкой для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | ( комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0,8л, 0.6л, 0.2.л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода. расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов | Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, живых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; | |

Спецификация 3.2

| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных | Подбирать в соответствии с | Правила выбора основных продуктов | Зона горячего цеха: Весоизмерительное |

| | | | |
|---|---|---|---|
| продуктов и дополнительных ингредиентов | технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствие с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок | и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок- витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный. Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: |
| Приготовление холодных соусов и заправок | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром – взбивать растительное масло с сырыми желтками | Ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | яиц для соуса | промышленного | машина |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; | производства, из назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарные назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технолог7ического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования е безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов | посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), |
| Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче | Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при | Техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки с соусами, температура подачи | половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0,8л, 0.6л, 0.2.л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционировании; | соусов; правила | сковорода. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортировки; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами | хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток | расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые |

Спецификация 3.3.

| ПК 3.3. осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовление салатов; выбирать, приготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок – витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов. Тепловое оборудование: Плиты |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | разнообразного | | электрические или |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента | | индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; Набор сковород диаметром 24 см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |
| Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру с учетом требований к безопасности готовой | Техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; Правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; Виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | |

Спецификация 3.4

| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Подготовка | Подбирать в | Правила выбора | Зона холодного |

| | | | |
|---|---|---|---|
| основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента | основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок – витрина, льдогениратор. Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) Тепловое оборудование: Плиты электрические или индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности |
| | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов. Холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и | Методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; | пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | механическим | ассортимент, | стеллаж |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | способом;<br>- вымачивать обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;<br>- готовить квашеную капусту;<br>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;<br>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;<br>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;<br>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;<br>- фаршировать шляпки грибов;<br>- приготавливать. Нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;<br>- приготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;<br>- вырезать украшение 3 овощей, грибов;<br>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; Проверять качество готовых бутербродов. Холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением | рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; | передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; Набор сковород диаметром 24 см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований | правила хранения, | (шляпа), тарелки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь при выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

Спецификация 3.5

ПК 3.5. осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента

| Действия | Умения | Знания | Ресурсы |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок- витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) Тепловое оборудование: Плиты электрические или индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления | Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| водного сырья | холодных блюд, | рыбы, нерыбного | Инвентарь, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- охлаждать. Хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;<br>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;<br>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;<br>-украшать и заливать рыбные продукты порциями;<br>- вынимать рыбное желе из форм;<br>- доводить до вкуса;<br>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости ; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду. Инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд. Закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного | водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного | инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. Мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; Набор сковород диаметром 24 см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; | Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; разрешать проблемы в рамках своей компитенции. | | |

Спецификация 3.6.

| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов | | измельчения продуктов) |
| Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;<br>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;<br>- снимать кожу с отварного языка;<br>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;<br>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;<br>- украшать и заливать мясные продукты порциями;<br>- вынимать готовое желе из форм;<br>- доводить до вкуса;<br>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в | Методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;<br>органолептические способы определения готовности;<br>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;<br>нормы взаимозаменяемости | Тепловое оборудование: Плиты электрические или индукционным нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных | (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. Мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; Набор сковород диаметром 24 см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дичи; охлаждать и | продуктов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. | домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт | ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь при выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | |

ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Спецификация 4.1

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|
| подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения | Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. | технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, | аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | регламентами, | используемых для | подставка для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | порционирования, (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; | разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л; Набор сковород диаметром 24 см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы. |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. | выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад. | | |

Спецификация 4.2.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Подготовка основных и дополнительных ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | Зона холодного цеха: весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шкаф интенсивной заморозки, льдогениратор, охлаждаемый прилавок – витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания, слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| приготовление холодных сладких блюд, десертов | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- готовить сладкие соусы;<br>- хранить, использовать готовые виды теста;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>- запекать фрукты;<br>- взбивать яичные желтки, сливки;<br>- подготавливать желатин, агар – агар;<br>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;<br>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду. | методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная . Инвентарь, инструмент, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветной маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».<br>мусат для заточки ножей, корзины для органических и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов. | Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных: методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, Правила заполнения этикетов | неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. сковороды диаметром 24 см. расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные. |
| Введение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; | ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила | Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| отпуске продукции | пользоваться | торговли; виды | оплаты. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| с прилавка/ раздачи. | контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно - кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя | |

| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| Подготовка основных и дополнительных | подбирать в соответствии с технологическими | правила выбора основных продуктов и | Спецификация 4.3. Зона горячего цеха: весоизмерительное оборудование: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ингредиентов | требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | весы настольные, электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок – витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания, слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: |
| Приготовление горячих сладких блюд, десертов | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие | методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды назначение и правила безопасной | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соусы; | эксплуатации | машина |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - хранить, использовать готовые виды теста;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;<br>- жарить фрукты основным способом и на гриле;<br>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;<br>-взбивать яичные белки, желтки, сливки;<br>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, вареники с ягодами, шарлотки;<br>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;<br>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; | оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная . Инвентарь, инструмент, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветной маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».<br>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1,5, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л. Набор сковород диаметром 24 см. расходные материалы: стрейч |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать оборудование производственный инвентарь, посуду. | | пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда |
| Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов. | Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать | Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения | для презентации: тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюда прямоугольные.<br><br>Зона оплаты.<br>Зона оплаты готовой продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для | этикетов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | транспортирования | | |
| Введение расчетов<br>с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. | рассчитывать<br>стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | ассортимент и цены<br>на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно - кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | |

Спецификация 4.4

| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков ра знообразного ассортим ента. | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных | Весоизмерительное оборудование: весы настольные, электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шкаф интенсивной заморозки, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хранение в процессе | продуктов и | льдогениратор, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков, в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента | дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | охлаждаемый прилавок – витрина, Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофе машина, кофемолка, блендер барный, для молочных коктейлей, Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитраттестер, |
| Приготовление холодных напитков. | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, | методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические | машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная . Инвентарь, инструмент, кухонная посуда: функциональные |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | смешивать настой с | способы | емкости |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | другими ингредиентами;<br>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;<br>- готовить квас из ржаного хлеба и -готовых полуфабрикатов промышленного производства;<br>- готовить лимонады;<br>- готовить холодные алкогольные напитки;<br>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;<br>- подготавливать для напитков;<br>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;<br>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии приготовления, соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления. | определения готовности;<br>нормы,<br>правила взаимозаменяемости продуктов; | для хранения и транспортировки,<br>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),<br>подставка для разделочных досок,<br>мерный стакан,<br>венчик, миски (нержавеющая сталь),<br>сито, шенуа,<br>набор ножей «поварская тройка».<br>мусат для заточки ножей,<br>корзины для органических и неорганических отходов<br>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1,2, 1л;<br>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,<br>контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,<br>перчатки силиконовые посуда для презентации: |
| Хранение, отпуск холодных напитков | Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по | Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды, для подачи термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков | чайные, кофейные чашки, бокалы. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности | разнообразного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свеже приготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос. | ассортимента, в том числе региональных: методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикетов | Зона оплаты готовой |
| Введение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, | ассортимент и цены на холодные напитки; разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно - кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с | продукции: программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им | потребителями; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения. | |

Спецификация 4.5

| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления горячих напитков. | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладками, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды; назначения и правила безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические | Весоизмерительное оборудования: Весы настольные электронные. Холодильное оборудование: Шкаф холодильный, шкаф морозильный. Механическое оборудование: Блендер (гомогенизатор ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых. Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционном нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать, | способы | Оборудование для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Хранение, отпуск горячих напитков | применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>- заваривать чай;<br>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;<br>- готовит кофе на песке;<br>- обжаривать зерна кофе;<br>- варить какао, горячий шоколад;<br>- готовит горячие алкогольные напитки;<br>- подготавливать пряности для напитков;<br>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты со способом приготовления, безопасно его использовать;<br>соблюдая санитарные правила и нормы в процессе приготовления<br>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и горячие напитки | определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.<br><br>Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, | мытья посуды: Машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь инструменты, кухонная посуда: Функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка».<br>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | для подачи с учетом | термосов, | силиконовые посуда |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессионально терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков разрешать проблемы в рамках | контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность | для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы. Зона оплаты готовой продукции: Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | своей компетенции. | расчетов с потребителями; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | правила общения с потребителями. базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | |

ПМ 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Спецификация 5.1

| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| Подготовка уборка рабочего места кондитера при выполнение работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами частоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами частоты; применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; Владеть техникой ухода за весоизмерительным | Требования охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты стандарты, в том числе система анализа, оценки и | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию. Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: Шкаф холодильный, шкаф морозильный. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оборудованием; | управления | досок (деревянных или |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>- обеспечивать частоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов. | опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственног о инвентаря и производственной посуды; правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующи х средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначения оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых | из пластика с маркировкой «КЦ») набор мерных ножей, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: Стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для расстойки Тепловое оборудование, шкаф для расстойки теста. Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов. Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный. |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с | | |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| мучных | безопасности, | хлебобулочных, | Механическое |

| | | | |
|---|---|---|---|
| кондитерских изделий. Упаковкаи складиро | охраны труда выбирать, впаноидег оптиащвлеиввыа хт ы, роду рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортировани ю готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад | мучных кондитерских к тиозвд, е дриуйг;и схп и правила порционирован ия (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; | оборудование: тестоделитель или хт емсаттоедреилаилтоевл,ь и- спользуем округлитель, тестоотсадочная машина тестораскаточная машина, тестозакаточная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлѐные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для |

| | | |
|---|---|---|
| | | саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными |

| | | |
|---|---|---|
| | | механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка |

| | | |
|---|---|---|
| | | или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, Дуршлаг Подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для |

| | | |
|---|---|---|
| | | мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плѐночный материал, |

термоусадочну ю обѐрточную плѐнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, разрыхлители, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное, орехи, изюм, фрукты, ягоды, шоколад, какао-порошок, сухие смеси.

Спецификация 5.2

| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | | | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов | оборудование:<br>шкаф холодильный,<br>шкаф морозильный<br>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:<br>овоскоп,<br>нитраттестер,<br>машина для вакуумной упаковки,<br>Вспомогательное оборудование:<br>стеллаж стационарный,<br>стеллаж передвижной,<br>поддоны,<br>полки,<br>производственный стол,<br>моечная ванна двух или четырехсекционная.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:<br>мерный инвентарь,<br>функциональные емкости из нержавеющей стали,<br>набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),<br>нож,<br>венчик,<br>сито,<br>совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. |
| приготовление отделочных полуфабрикатов | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, | Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов<br>Тепловое оборудование:<br>плита |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -готовить желе;<br>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;<br>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;<br>-варить сахарный сироп для промочки изделий;<br>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);<br>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;<br>-готовить жженый сахар;<br>- готовить посыпки;<br>- готовить помаду, глазури;<br>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;<br>доводить до вкуса, требуемой консистенции;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в | кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | электрическая.<br>Механическое оборудование:<br>миксер,<br>куттер,<br>мясорубка,<br>универсальный привод со сменными механизмами.<br>Вспомогательное оборудование:<br>стеллаж стационарный,<br>стеллаж передвижной,<br>производственный стол с ящиками,<br>производственный стол с охлаждаемой столешницей,<br>полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,<br>лампа для карамели,<br>аппарат для темперирования шоколада,<br>сифон,<br>газовая горелка (для карамелизации),<br>помпа для карамели,<br>аэрограф,<br>формы для конфет,<br>формы для шоколадных фигур,<br>набор молдов для мастики, карамели, шоколада,<br>табурет низкий для дежи (котлов),<br>моечная ванна.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:<br>кастрюли,<br>функциональные емкости из нержавеющей стали,<br>мерные емкости,<br>термометр инфракрасный,<br>венчик,<br>лопатка, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии со способом приготовления | | сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический |
| Хранение отделочных полуфабрикатов | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | Отделение для охлаждения и отделки изделий Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. |

Спецификация 5.3

| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукции,товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | овоскоп,<br>нитраттестер,<br>машина для вакуумной упаковки,<br>В спомогательное оборудование:<br>стеллаж стационарный,<br>стеллаж передвижной,<br>поддоны,<br>полки,<br>производственный стол,<br>моечная ванна двух или четырехсекционная.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: |
| приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья,<br>его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, фарши;<br>- подготавливать отделочные | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>органолептические способы определения готовности | мерный инвентарь,<br>функциональные емкости из нержавеющей стали,<br>набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»,<br>нож,<br>венчик,<br>сито,<br>совки для сыпучих продуктов,<br>корзина для мусора.<br>Тестомесильное отделение<br>Весоизмерительное оборудование:<br>весы настольные электронные.<br>Тепловое оборудование:<br>плита электрическая.<br>Механическое |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | полуфабрикаты; | выпеченных | оборудование: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;<br>- проводить оформление хлебобулочных изделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.<br>В спомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного | Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения хлебобулочных | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба | Отделение для расстойки<br>Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.<br>В спомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов).<br>Отделение для разделки теста.<br>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.<br>Холодильное оборудование: шкаф холодильный.<br>Механическое оборудование: тестоделитель или тестоделитель- |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий и хлеба с | разнообразного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий. | ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. | округлитель, тесторазкаточная машина, тестозакаточная машина. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы | ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный | Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый,скребок, металлический,нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.<br><br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: прихватки, перчатки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | в рамках своей компетенции. | техника общения, ориентированная на потребителя. | термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. **Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов** Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, металлический. |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Отделение для охлаждения и отделки изделий**<br><br>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, |

| | | |
|---|---|---|
| | | контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. В спомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плѐночный материал, термоусадочную обѐрточную плѐнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные. |

Спецификация 5.4.

| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных изделий разнообразного ассортимента | | | |
|---|---|---|---|
| **Действия** | | **Действия** | **Действия** |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции,товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. | Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки; В спомогательное |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мучных | | оборудование: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных ондитерских изделий. | | стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; | Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, | Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. В спомогательное оборудование: стеллаж, полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>-проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | правила взаимозаменяемости продуктов. | функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.<br>Отделение для разделки теста<br>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.<br>Холодильное оборудование: шкаф холодильный.<br>Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина.<br>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлѐные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, |

| | | |
|---|---|---|
| | | скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада, мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.<br>Отделение для выпекания<br>Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница.<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: |

| | | |
|---|---|---|
| | | силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные |

| | | |
|---|---|---|
| | | емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы<br><br>настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. В спомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично | Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских | Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. В спомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий. Кассовыми машинами при оформлении платежей; Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных<br>разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. Контроль кассовых машин; Виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плѐночный материал, термоусадочную обѐрточную пленку, Полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бума пергаментная. Сырье: по рецептуре мучные кондитерские изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, мед, масло сливочное, маргарин, масло растительное, разрыхлители, пряности и др. |

Спецификация 5.5

ПК 5.5. осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
|---|---|---|---|
| Подготовка | Подбирать в | Ассортимент, | Отделение для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| основных продуктов и дополнительных ингредиентов | соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; | хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки. Производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; -готовить | Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; Виды, назначение и правила | Отделение тестомесильное Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные. Механическое оборудование: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | различные виды теста: песочное, сдобное, пресное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>-подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты | безопасности эксплуатации инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; | мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.<br>Вспомоаттельное оборудование: стеллаж, полки, производственный сто, табурет низкий для дежи (котлов).<br>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.<br>Отделение для разделки теста<br>Весоизмерительное оборудование весы настольные электронные, весы напольные.<br>Холодильное оборудование: шкаф холодильный<br>Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина.<br>Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол со шкафчиком для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).<br>Инвентарь, инструменты, |

| | | |
|---|---|---|
| | | кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифленые, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки), сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни с высокими краями, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, паллета, (шпатели с изгибом о 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребни, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюница. Инвентарь инструменты, кухонная посуд: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж производственный, стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор Молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котла), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, шенуа, скребок пластиковый, скребок металлический |
| Хранение, отпуск,, упаковка на вынос мучных, кондитерских изделий | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с | Техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения пирожных | Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные |

| | | | |
|---|---|---|---|
| разнообразного ассортимента | рационального использования ресурсов, соблюдений требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования | и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток _____ Ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операции; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при | электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора. Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плѐночный материал, термоусадочную обѐрточную пленку, полимерные пакеты, прозрачные коробки – контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло |
| Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; оставлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | безналичной форме оплаты; правила | растительное и др. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | |

3.2 Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов

*Спецификация общих компетенций:*

| Шифр комп. | Наименование компетенций | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка | Распознавать задачи и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | детального плана | Реализовать | решения задач |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Порядок оценки результатов решения задач. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять Наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты. | Номенклатура Информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное | Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития. | Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности | Содержание актуальной нормативно правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессиональ ного развития и самообразования. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| клиент | ОК 04<br>ами. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентадмеяит. ельность | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиендеаямпиельности | Психология коллектива Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| контек | ОК 5<br>ста. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государдсотквуемненнотмы языке. Проявление Толерантности в рабочем<br>коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |
| ценнос т | ОК 6<br>ей. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностцейн.н остей. | Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.<br>профессиии) | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)<br>Деятельности | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности.Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ю, эфф | ОК 7<br>ективн о | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.<br>деятельности; | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять Направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности<br>(специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения . |
| | ОК 8 | Использовать средства физической | Сохранение и укрепление здоровья | Использовать физкультурно-оздоровительную | Роль физической культуры в общекультурн |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | 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 (специальности). | ом, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальност) Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизац ии Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональны е темы, основные употребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11 с | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной фере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес План. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. | Основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес – планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты. |

**3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы**

3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 1.1 – 1.2. ОК 01 – 07, 09 - 10 | МДК 01.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 108 | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.<br>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.<br>Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.<br>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.<br>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдением товарного соседства.<br>Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.<br>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.<br>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.<br>Правила оформления заявок на склад.<br>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.<br>Правила обращения с тарой поставщика.<br>Ответственность за сохранность материальных ценностей.<br>Правила поверки весоизмерительного оборудования.<br>Правила снятия остатков на рабочем месте.<br>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. | |
| ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10 | | | Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты.<br>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.<br>Рационально использовать сырье, продукты при обработке, подготовке.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.<br>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.<br>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.<br>Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.<br>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.<br>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. | Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.<br>Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.<br>Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.<br>Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки хранения.<br>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.<br>Формы, техника нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов. |
| ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10 | | | Утилизация отходов, упаковка, | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов<br>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи | отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.<br>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.<br>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.<br>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.<br>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.<br>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.<br>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.<br>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.<br>Безопасно использовать оборудование для упаковки. | Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.<br>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды. используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.<br>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания, виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| ПК 1.1, 1.3, 1.4.<br>ОК 01-07, 09,10 | | | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.<br>Выбирать, применять, комбинировать | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. |

| | |
|---|---|
| различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи.<br>Нарезать, измельчать рыбу, мясо птицу вручную или механическим способом.<br>порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи.<br>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, в измельченном виде.<br>Соблюдать санитарногигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учѐтом принятых норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать техническое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы приготовления полуфабрикатов.<br>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.<br>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. |
| Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ПК 1.1, 1.3, 1.4, ОК 01-07, 09,10 | | | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | хранение полуфабрикатов | Выбирать материалы, посуду. Контейнеры для упаковки.<br>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.<br>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).<br>Применять различные техники порционирования, комплектования с учѐтом ресурсосбережения. | посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.<br>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила заполнения этикеток.<br>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.<br>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов. |
| ПК 1.1<br>ОК 01-02, 04-07, 09-11 | | | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.<br>Вести учѐт реализованных полуфабрикатов.<br>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчѐт по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.<br>Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчѐта потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчѐтов с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Правила, техника общения, |

| | |
|---|---|
| | ориентированная на потребителя. |
| Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.<br>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.<br>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. | 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.<br>Последовательность выполнения технологии операций, современные методы, подготовка техники обработки, и сырья, и продуктов.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, использованная при обработке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.<br>Возможные последствия санитарии, нарушения гигиены.<br>Требования соблюдения личной гигиены персоналом при подготовке |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 1.1.-1.4.<br>ОК 01-02, 04-07 | МДК.01.02. Организация приготовления, Подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикато в | 70 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. |
| ПК 1.1.-1.4,<br>ОК 1, 04, 07 | | | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.<br>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. | Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.<br>Рационально организовывать рабочее место с учѐтом стандартов чистоты. | производственного инвентаря, и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.<br>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.<br>Способы правки кухонных ножей. |

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 2.1.-2.8 | МДК. 02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 208 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. |
| | | | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учѐтом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, разнообразного ассортимента кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, определенной консистенции. Владеть техниками, приѐмами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подбирать гарниры, соусы.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учѐтом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением режимов хранения.<br>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные | в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортировки. | |
| | | | Ведение расчѐтов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.<br>Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.<br>Виды и правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчѐта потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчѐтов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ПК 2.1.-2.8.1 | МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки и реализации и | 72 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, | Выбирать, рационально размещать на рабочем мест оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | кулинарных изделий, закусок | Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. | безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиены персонала.<br>Правила безопасного хранения частящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. |
| | | | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | Правила утилизации отходов. |
| | | | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | Виды, назначения оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы, хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 3.1.-3.6. | МДК. 03.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 80 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | 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 пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | закусок.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| | | | Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия , закуски до вкуса. До определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подбирать гарниры, соусы. | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | закусок.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| | | | Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).<br>Хранить свежеприготовленные, | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и транспортирования. | закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. |
| | | | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. | Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.<br>Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.<br>Виды и правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ориентированная на потребителя. |
| ПК 3.1.-3.6. | МДК. 03.02. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 242 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и |
| | | | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | весоизмерительных приборов | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. | гигиены.<br>Требования к личной гигиене персонала. |
| | | | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодным блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. |

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование МДК | Примерный объем нагрузки на освоение | Действие | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 4.1. – 4.5. | 04.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 132 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных с учетов их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.<br>Правила составления заявок на склад. |
| | | | Приготовление | Выбирать, применять, комбинировать | Ассортимент, рецептуры, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и ассортимента полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать рецептурный и временной режим процессов приготовления.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.<br>Определять степень готовности блюд.<br>Доводить холодные и горячие сладкие блюда, напитки, десерты вкуса, до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно –гигиенические требования в процессе приготовления пищи.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их | пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовление блюд. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | |
| | | | Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Поддерживать температуру подачи блюд на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход блюд при их порционировании (комплектовании).<br>Хранить свежеприготовленные блюда с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые блюда на вынос и для транспортирования. | Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировка и подачи блюд. Температура подачи блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Требования к безопасности хранения блюд.<br>Правила маркирования упакованных блюд, правила заполнения этикеток. |
| | | | Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с | Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей.<br>Правила торговли. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи. | Пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.<br>Виды и правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя. |
| ПК 4.1. – 4.5. | 04.02. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 46 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, напитков, десертов. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. | 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. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| | | | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требование к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования ( комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Способы и правила порционирования (комплектования) , упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |

ВД 5. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 5.1 -5.5. | 05.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий | 298 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Определять степень готовности | сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.<br>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, приемами замеса теста, формирования изделий, отделки, оформления готовых изделий.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>Порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).<br>Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования | Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток. |
| | | | Ведение расчетов с потребителями приобретаемой продукции на вынос, взаимодействие с потребителями приготовленной продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-касс овыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и | Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.<br>Виды и правила осуществления кассовых операций. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессионально терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ПК 5.1.- 5.5 | 05.02. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 126 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с | 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.<br>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | требованиями санитарных норм и правил.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать правила стерилизации кондитерских мешков.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.<br>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, для последующего использования. Правила утилизации отходов. | методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных киондитерских изделий.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиене |
| | | | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, инструментов, весоизмерительных приборов. | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные | Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначения оборудования, инвентаря посуды, используемых ля порционирования (комплектования) готовых |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Способы и правила порционирования, упаковки на вынос готовых изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| | | | Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. | Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Своевременно оформлять заявку на склад. | Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. Правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. |

3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

| Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК) | Наименование выделенных учебных дисциплин | Объем нагрузки | Умения | Знание |
|---|---|---|---|---|
| ПК 1.1.-1.4. 2.1.-2.8. 3.1.-3.6. 4.1.-.4.5. 5.1.-.5.5 ОК 1 - 11 | ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 60 | соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение ребований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную оработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различныхкатегорий потребителей | основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие нам нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет;<br>методики составления рационов питания |
| ПК 1.2-1.4. 2.2-2.8. 3.2-3.6. 4.2-.4.5. 5.2-.5.5 ОК 1 - 11 | ОП 02. Основы товароведения | 60 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований п системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР);<br>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требованияк качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп родовольственных товаров;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |
| ПК 1.1.-.1.4. 2.1.-.2.8. 3.1.-.3.6. 4.1.-.4.5. | ОП 03. Техническое оснащение и организация | 60 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5.1.-.5.5.<br>ОК 1 – 11 | рабочего места | | с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания |
| ПК 1.1.-.1.4.2.1.-.2.8. 3.1.-.3.6. 4.1.-.4.5. 5.1.-.5.5.<br>ОК 1 – 11 | ОП 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 60 | Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;<br>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;<br>определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;<br>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;<br>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;<br>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | Принципы рыночной экономики;<br>организационно-правовые формы организаций;<br>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности<br>способы ресурсосбережения в организации;<br>понятие, виды предпринимательства;<br>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;<br>нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;<br>основные положения законодательства, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | регулирующего трудовые отношения;<br>формы и системы оплаты труда<br>механизм формирования заработной платы;<br>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ПК 1.2.-.1.4..2.2.-.2.8..3.2.-.3.6…4.2.-.4.5.<br>ОК 1 - 11 | ОП 05. Основы калькуляции и учета | 66 | оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;<br>оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>составлять товарный отчет за день;<br>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;<br>составлять план – меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;<br>рассчитывать цены на готовую продукцию, полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;<br>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;<br>пользоваться ККМ или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять безналичные платежи;<br>составлять отчеты по платежам; | виды учета, требования, предъявляемые к учету;<br>задачи бухгалтерского учета;<br>элементы бухгалтерского учета;<br>принципы и формы организации бухгалтерского учета;<br>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация;<br>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br>права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br>понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<br>понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;<br>сущность плана – меню, его назначение, виды, порядок составления;<br>правила документального оформления движения материальных ценностей;<br>источники поступления продуктов и |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | тары;<br>правила оприходования товаров и тары и материально – ответственными лицами;<br>методику осуществления контроля за товарными запасами;<br>понятие и виды товарных потерь, методику их списания;<br>методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;<br>понятие ответственности, документальное оформление ее отчетность ответственных лиц;<br>порядок оформления учета доверенностей;<br>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>порядок и правила расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
| ПК 1.2.-.1.4..2.2.-.2.8..3.2.-.3.6…4.2.-.4.5. ОК 1 - 11 | ОП 06. Охрана труда | 60 | выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с | законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br>обязанности работников в области охраны труда; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности трудатравмобезопасности; | фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. |
| ПК 1.1.-.1.4.2.1.-.2.8. 3.1.-.3.6. 4.1.-.4.5. 5.1.-.5.5. ОК 1 – 11 | ОП 07. Иностранный язык | 60 | профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;<br>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также | *Общие умения* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;<br>Диалогическая речь |

| | | |
|---|---|---|
| | исключения.<br>артикль: определенный, неопределенный, нулевой.<br>Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля, имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходнойстепенях, образованные по правилу, а также исключения, наречия в сравнительной и превосходной степенях.<br>Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.<br>глагол, понятие глагола- связки. Образование и употребление глаголов в Present, | участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;<br>Монологическая речь: делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present , Past, Future Perfect;<br>кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.<br>Письменная речь<br>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Аудирование: понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;<br>Высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;<br>Отделять главную информацию от второстепенной;<br>выделять наиболее значимые факты;<br>определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.<br>*Чтение*<br>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. |
| ПК 1.1 2.1.3.1. 4.1. 5.1. ОК 1 - 11 | ОП 08. Безопасность жизнедеятельности | 60 | предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружиямассового поражения;<br>применять первичные средства пожаротушения;<br>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;<br>оказывать первую помощь пострадавшим | основы военной службы и обороны государства;<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |
| ОК 1 - 11 | ОП 09. Физическая культура | 40 | Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развития человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риск физического здоровья для профессии;<br>средства профилактики перенапряжения. |

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

## Подготовки квалифицированных рабочих, служащих

## Государственного профессионального образовательного учреждения

## «Шилкинский многопрофильный лицей»

## по профессии

## 43.01.19 Повар, кондитер

Квалификация:
Повар 3, 4 разряд;
Кондитер 3, 4 разряд
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения –
3 года 10мес.
На базе основного общего среднего образования
Профиль получаемого образования - естественнонаучный

### 1. Пояснительная записка

**1.1.Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования**

- устав образовательного учреждения.
- федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер,** утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355";
- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);
- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10апреля 2014 года

**1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.**
- начало занятий 01 сентября ежегодно;
- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;
- продолжительность учебной недели - шестидневная;
- продолжительность занятий - группировка парами;
- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;
- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;
- формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;
- учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
- общая продолжительность каникул составляет 38 недель, в том числе на первом году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 12 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;
- при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, практическом обучении (учебной и производственной практик) учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.
На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

**1.3.Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О

внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года.
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся (Эффективное трудоустройство/Деловая культура, Рисование и дизайн, Русский язык и культура речи).
Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык и литература», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия» и в соответствии с профилем подготовки - по химии, по остальным дисциплинам - в форме зачета, дифференцированного зачета.
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучный профиль).

**1.4.Формирование вариативной части образовательной программы**
Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.
На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:
на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Эффективность трудоустройства» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Русский язык и культура речи» -36ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 68ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

**1.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов лицея. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену (демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – ДЗ (дифференцированный зачет), по производственной практике - отчет.

**1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

**1.7. Параметры практикоориентированнности.**

В учебном плане выделено 840 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

**2. Сводные данные по бюджету времени ( в неделях) для очной формы обучения**

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы | Всего ( по курсам) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | по профилю профессии СПО | преддипломная (для СПО) | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 32 | 3 | 5 | | | | 12 | 52 |
| II курс | 28 | 5 | 7 | | | | 12 | 52 |
| III курс | 29 | 4 | 5 | | 2 | | 12 | 52 |
| IV | 13 | 11 | 12 | | 3 | 2 | 2 | 43 |
| **Всего** | **102** | **23** | **29** | | **5** | **2** | **38** | **199** |

## Учебный план

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных | Формы промежут | Зачетные | Учебная нагрузка обучающихся | Распределение обязательной нагрузки по курсам |
|---|---|---|---|---|---|

| | модулей, МДК, практик | | | (час.) | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Обязательная аудиторная | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | всего занятий | В т.ч. лабораторный и практических | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 23 нед. | 3 сем. 17 | 4 сем. 23 | 5 сем. 15 | 6 сем. 23 | 7 сем. 16 | 8 сем 20 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| **УД** | **Общеобразовательный цикл** | | | **2052** | **324** | **372** | **388** | **300** | **288** | **380** | **108** | **216** | |
| | **Общеобразовательные дисциплины** | **12** | **12** | **1728** | **201** | **348** | **296** | **248** | **240** | **308** | **72** | **216** | |
| | **Базовые дисциплины** | | | | | | | | | | | | |
| **УД.01** | **Русский язык и литература** | **Э** | **1** | **387** | | **88** | **61** | **60** | **48** | **130** | | | |
| **УД.02** | **Иностранный язык** | **ДЗ** | **1** | **171** | **171** | **42** | **42** | **32** | **55** | | | | |
| **УД.03** | **История** | **Э по выбору** | **1** | **171** | **2** | **36** | **38** | **36** | **20** | **41** | | | |
| **УД.04** | **Физическая культура** | **ДЗ** | **1** | **171** | **152** | **43** | **34** | **32** | **31** | **31** | | | |
| **УД.05** | **ОБЖ** | **ДЗ** | **1** | **72** | **6** | **43** | **29** | | | | | | |
| **УД.06** | **Математика** | **Э** | **1** | **288** | **15** | **60** | **56** | **52** | **50** | **70** | | | |
| **УД.07** | **Экономика** | **Э** | **1** | **72** | | | | | | | | **72** | |
| **УД,08** | **Право** | **ДЗ** | **1** | **72** | | | | | | | | **72** | |
| **УД.09** | **Обществознание** | **Э по выбору** | **1** | **72** | | | | | | | | **72** | |
| **УД.10** | **Физика** | **Э** | **1** | **108** | **10** | | | | | **36** | **72** | | |
| **УД.11** | **География** | **ДЗ** | **1** | **72** | **16** | **36** | **36** | | | | | | |
| **УД.12** | **Экология** | **ДЗ** | **1** | **72** | | | | **36** | **36** | | | | |
| | **Профильные** | **3** | **3** | **324** | **99** | **24** | **92** | **52** | **48** | **72** | **36** | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **дисциплины** | | | | | | | | | | | | |
| **УД.13** | **Информатика** | **ДЗ** | **1** | **144** | **72** | **24** | **60** | **24** | **20** | **16** | | | |
| **УД.14** | **Химия** | **Э** | **1** | **108** | **15** | | **32** | **28** | **28** | **20** | | | |
| **УД.15** | **Биология** | **ДЗ** | **1** | **72** | **12** | | | | | **36** | **36** | | |
| | **Обязательная часть учебного цикла и практики** | | | | | | | | | | | | |
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** | | **12** | **676** | **228** | **96** | **188** | **140** | **72** | **36** | **108** | | **36** |
| **ОП.01** | **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.** | **ДЗ** | **1** | **72** | **12** | **36** | **36** | | | | | | |
| **ОП.02** | **Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.** | **ДЗ** | **1** | **72** | **18** | **24** | **48** | | | | | | |
| **ОП.03** | **Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.** | **ДЗ** | | **108** | **24** | **36** | **36** | **36** | | | | | |
| **ОП.04** | **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | **ДЗ** | **1** | **36** | **8** | | | | **36** | | | | |
| **ОП.05** | **Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.** | **ДЗ** | **1** | **64** | **12** | | **32** | **32** | | | | | |
| **ОП.06** | **Охрана труда .** | **ДЗ** | **1** | **36** | **12** | | **36** | | | | | | |
| **ОП.07** | **Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.** | **ДЗ** | **1** | **72** | **48** | | | | | **36** | **36** | | |
| **ОП.08** | **Безопасность жизнедеятельности в.ч.** | **ДЗ** | **1** | **72** | **18** | | | **36** | **36** | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **36ч.** | | | | | | | | | | | | |
| **ОП.09** | **Физическая культура** | **ДЗ** | **1** | **40** | **40** | | | | | | **40** | | |
| **ОП.10** | **Рисование и дизайн в.ч. 32ч.** | **ДЗ** | **1** | **32** | **30** | | | | | | **32** | | |
| **ОП.11** | **Эффективность трудоустройства в.ч.36ч.** | **ДЗ** | **1** | **36** | **18** | | | | | | | | **36** |
| **ОП.12** | **Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.** | **ДЗ** | **1** | **36** | **12** | | | **36** | | | | | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | **20** | **2816** | **312** | **144** | **252** | **172** | **468** | **124** | **612** | **360** | **684** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | | | **944** | **312** | **36** | **72** | **100** | **108** | **124** | **288** | **36** | **180** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **ДЭ(ком)** | **3**<br>**1** | **396** | **48** | | | | | | | | |
| **МДК.01.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.** | **ДЗ** | **1** | **36** | **18** | **36** | | | | | | | |
| **МДК.01.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных** | **ДЗ** | **1** | **72** | **30** | | **72** | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | |
| **УП.01** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **1** | **108** | | **108** | | | | | | | |
| **ПП.01** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **1** | **180** | | | **180** | | | | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **ДЭ(ком)** | **3**<br>**1** | **640** | **78** | | | | | | | | |
| **МДК 02.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.** | **ДЗ** | **1** | **64** | **16** | | | **64** | | | | | |
| **МДК.02.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.** | **ДЗ** | **1** | **144** | **62** | | | **36** | **108** | | | | |
| **УП.02** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **1** | **180** | | | | **72** | **108** | | | | |
| **ПП.02** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **1** | **252** | | | | | **252** | | | | |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и** | **ДЭ(ком)** | **3**<br>**1** | **520** | **62** | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.03.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.** | **ДЗ** | **1** | **72** | **16** | | | | | **72** | | | |
| **МДК.03.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.** | **ДЗ** | **1** | **124** | **46** | | | | | **52** | **72** | | |
| **УП.03** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **1** | **144** | | | | | | | **144** | | |
| **ПП.03** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **1** | **180** | | | | | | | **180** | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | **ДЭ** | **3**<br>**1** | **530** | **44** | | | | | | | | |
| **МДК.04.01** | **Организация приготовления,** | **ДЗ** | **1** | **72** | **8** | | | | | | **72** | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.** | | | | | | | | | | | | |
| **МДК.04.02** | **Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52** | **ДЗ** | **1** | **134** | **36** | | | | | | **134** | | |
| **УП.04** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **1** | **144** | | | | | | | | **144** | |
| **ПП.04** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **1** | **180** | | | | | | | | **180** | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **ДЭ** | **3 1** | **730** | **80** | | | | | | | | |
| **МДК.05.01** | **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.** | **ДЗ** | **1** | **36** | **10** | | | | | | **10** | **26** | |
| **МДК.05.02** | **Процессы приготовления,** | **ДЗ** | **1** | **190** | **70** | | | | | | | **10** | **180** |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч. 36ч.** | | | | | | | | | | | | |
| **УП.05** | **Учебная практика** | **ДЗ** | **1** | **252** | | | | | | | | | **252** |
| **ПП.05** | **Производственная практика** | **ДЗ** | **1** | **252** | | | | | | | | | **252** |
| | **Промежуточная аттестация[1]** | | | **180** | | | | | | | **72** | **72** | **36** |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация[2]** | | **1** | **72** | | | | | | | | | **72** |
| **Итого** | | | **45** | **5796** | **840** | **612** | **828** | **612** | **828** | **612** | **828** | **684** | **792** |

| **Государственная (итоговая) аттестация**<br>Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** | | **4 курс** | |
| | **Дисциплины и МДК** | **504** | **648** | **540** | **468** | **540** | **504** | **252** | **216** |
| | **Учебная практика** | **108** | **____** | **72** | **108** | **_____** | **144** | **144** | **252** |
| | **Производственная практика** | | **180** | | **252** | | **180** | **180** | **252** |
| | **Экзамены** | | | | | | **72** | **72** | **36** |
| | **Дифференцированные зачеты** | **2** | **6** | **3** | **7** | **2** | **8** | **4** | **3** |
| | **Зачеты** | | | | | | | | |

[1] Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку предусмотренную на консультации.

[2] ГИА в своей структуре должна содержать процедуру демонстрационного экзамена как минимум по одной из компетенций WS в случае их наличия или процедуру, разработанную в соответствии с методикой WS и согласованную с отраслевыми экспертами.

**3. График учебного процесса**

| | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | | Август | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Курс | 4-9 | 11-16 | 18-23 | 25-30 | 2-7 | 9-14 | 16-21 | 23-28 | 30-4 | 6-11 | 13-18 | 20-25 | 27-2 | 4-9 | 11-16 | 18-23 | 25-30 | 1-6 | 8-13 | 15-20 | 22-27 | 29-3 | 5-10 | 12-17 | 19-24 | 26-3 | 5-10 | 12-17 | 19-24 | 26-31 | 2-7 | 9-14 | 16-21 | 23-28 | 30-5 | 7-12 | 14-19 | 21-26 | 28-2 | 4-9 | 11-16 | 18-23 | 25-30 | 2-7 | 9-14 | 16-21 | 23-28 | 30-4 | 6-11 | 13-18 | 20-25 | 2731 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | | У | У | У | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 2. | | | | | | | | | | | | | | | | У | У | К | К | | | | | | | | | | | | | | У | У | У | П | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 3. | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | А | А | У | У | У | У | П | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| 4. | | | | | | | | | А | А | А | У | У | У | У | П | П | К | К | П | П | П | | | | | | У | У | У | У | У | У | У | У | П | П | П | П | П | П | П | И | И | * | * | * | * | * | * | * | * | * |

ОБОЗНАЧЕНИЕ:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Теоретическое обучение | А | Промежуточная аттестация | И | Государственная итоговая аттестация |
| К | Каникулы | Уч | учебная практика | | |
| * | Неделя отсутствует | П | Производственная практика | | |

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер**

| № п/ | Наименование |
|---|---|
| **Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам** | |
| 1 | Русского языка и литературы |
| 2 | Истории, обществознания |
| 3 | Иностранного языка |
| 4 | Математики |
| 5 | Физики |
| 6 | Химии биологии, экологии |
| 7 | Информатики |
| | Социально-экономических дисциплин |
| **Кабинеты по профессиональному циклу:** | |
| 8 | Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания на производстве |
| 9 | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места |
| 10 | Кабинет товароведения продовольственных товаров |
| 11 | Кабинет экономики, основ калькуляции и учета |
| 12 | Технологии кулинарного производства |
| 13 | Технологии кондитерского производства |
| 14 | Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| **Лаборатории:** | |
| 15 | Химии |
| 16 | Технического оснащения рабочего места |
| 17 | Товароведения продовольственных товаров |
| | **Учебный кулинарный и кондитерский цех** |
| | |
| **Спортивный комплекс:** | |
| 18 | Спортивный зал, стадион |
| 19 | Стрелковый тир |
| **Залы** | |
| 20 | Библиотека, читальный зал |
| 21 | Актовый зал |

### 4.3. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий разрабатываются задания по демонстрационному экзамену (приложение 3).

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для корректировки содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии и проходят экспертную оценку в ФУМО.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

### 4.4. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4.4.2. Требования к материально-техническим условиям**

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

*Перечень кабинетов,* лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной

программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других кабинетов технология кулинарного и кондитерского производства социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

основы товароведения продовольственных товаров, организация хранения и контроля запасов Мастерские:

учебный кулинарный цех.

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся

### 4.4.3. Обеспечение образовательного процесса обрадованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий

| № | ОП. ОО Общепрофессиональный цикл | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования |
|---|---|---|
| 2.1 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | *Кабинет химии, биологии, физиологии питания и санитарии:*<br>Телевизор, компьютер, обучающие диски.<br>Лабораторное оборудование:<br>*Стеклянная и фарфоровая посуда:*<br>Пробирки химическая, колбы:<br>плоскодонные, круглодонные, конические, Вюрца, химические стаканы,<br>*мерная посуда*: мерный цилиндр, воронки: конусообразная, капельная делительная, стеклянные трубки и палочки, посуда из фарфора: чашка для выпаривания, ступка с пестиком, тигель фарфоровый.<br>*Оборудование из дерева и металла:*<br>металлический штатив, штатив для пробирок, держатель для пробирок, тигельные щипцы, ложечка для сжигания, асбестированная сетка, подъѐмный столик<br>*Измерительные прибор:*<br>Весы: аптекарские, технические, чашечные.<br>*Нагревательные приборы:* спиртовка<br>Реактивы и материалы, плитка электрическая лабораторная. |
| 2.2 | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | *Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров :* Телевизор, компьютер, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции. |
| 2.3 | ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук, телевизор,<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи,<br>натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**<br>Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронные<br>Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая,<br>Фритюрница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник,<br>Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер,<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь, |

| | | |
|---|---|---|
| | | плита электрическая<br>кофемашина,<br>фртюрница,<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),<br>Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды.<br>**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л, 0.5л,<br>Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок, мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный,<br>шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 2.4 | ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | *Кабинет истории и обществознания:*<br>Телевизор, компьютер, обучающие диски |
| 2.5 | ОП.05 Основы калькуляции и учета | *Кабинет истории и обществознани:*<br>Телевизор, компьютер, обучающие диски, DVD-плеер |
| 2.6 | ОП.06 Охрана труда | *Кабинет Охрана труда:*<br>Компьютер, обучающие диски, компас, противогазы, респираторы, общевойсковой защитный комплект, средства для оказания первой медицинской помощи. Телевизор, обучающие диски |
| 2.7 | ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | *Кабинет иностранного языка:*<br>телевизов ЖК ноутбук магнитофон комплект фильмов по темам<br>комплект таблиц по темам лексика |

| | | |
|---|---|---|
| 2.8 | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности | *Кабинет основ безопасности жизнедеятельности:*<br>телевизор ЖК, ноутбуквинтовки воздушные - 2 шт.приборы РХБЗ - 3 шт.огнетушители - 2 шт.<br>противогазы - 4 шт.противотанковые мины - 2 шт.противотанковая мина в разрезе - 1<br>учебный выстрел - 1 шт.гильзы от снарядов - 3 шт.учебный снаряд - 1 шт.носилки -1 шт. Компьютер, обучающие диски, компас, противогазы, респираторы, общевойсковой защитный комплект, средства для оказания первой медицинской |
| 2.9 | ОП.09 Физическая культура | *Спортивный зал:*<br>Гимнастическое оборудование и инвентарь для общей и профессиональной подготовки: перекладина, брусья разновысокие,кольца с блочной подвеской, канат подвесной, бревно гимнастическое стенки гимнастические, козел гимнастический, мостики эластичные, маты гимнастические, мячи набивные, скамейки гимнастические, штанга, гантели, канат для перетягивания, скакалки, гири, дорожка резиновая для прыжков,обруч.<br>Легкоатлетический инвентарь:колодки стартовые, стойки для прыжков в высоту, планки для прыжков в высоту, барьеры легкоатлетические, гранаты, ядро,эстафетные палочки, рулетка, секундомор.<br>Инвентарь для спортивных игр: мячи футбольные, баскетбольные,волейбольные, сетки волейбольные сетки для футбольных ворот, |

| | | |
|---|---|---|
| **3.** | **П.ОО Профессиональный цикл** | |
| 3.1 | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук,<br>телевизор<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.** |
| 3.1.1 | МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронные<br>Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая<br>Фритюрница,<br>Электроблинница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник |
| 3.1.2 | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | |
| 3.1.3 | Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь,<br>плита электрическая<br>кофемашина<br>фртюрница<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),<br>Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Стеллаж передвижной,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды. |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л,<br>Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок (пластик, дерев, мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, набор мерных ложек, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, совки для сыпучих продуктов,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 3.1.4 | Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Организация: ИП Ильина Н.В. кафе «Забайкалье» |
| 3.2 | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук,<br>телевизор<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи,<br>натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**<br>Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронны<br>Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая<br>Фритюрница,<br>Электроблинница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник<br><br>Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь, |
| 3.2.1 | МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| 3.2.2 | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| 3.2.3 | Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| | | плита электрическая<br>кофемашина<br>фртюрница<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),<br>Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды.<br>**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л,<br>Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок , мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный,<br>противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 3.2.4. | Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Организация: ИП Ильина Н.В. кафе «Забайкалье» |
| 3.3 | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук,<br>телевизор<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи,<br>натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**<br>Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронные |
| 3.3.1 | МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных | |

| | | |
|---|---|---|
| | изделий, закусок | Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая<br>Фритюрница,<br>Электроблинница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник<br>Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер Блендер<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь,<br>плита электрическая<br>кофемашина<br>фртюрница<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),<br>Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды.<br>**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л,<br>Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок, мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный,<br>противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, набор мерных ложек, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, совки для сыпучих продуктов,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 3.3.2 | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных | |
| 3.3.3 | изделий, закусок<br>Учебная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| 3.3.4 | Производственная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Организация: ИП Ильина Н.В. кафе «Забайкалье» |
| 3.4 | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук,<br>телевизор<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи,<br>натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**<br>Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронные<br>Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая<br>Фритюрница,<br>Электроблинница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник<br><br>Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь,<br>плита электрическая<br>кофемашина<br>фртюрница<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),<br>Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Стеллаж передвижной,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды.<br>**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л, |
| 3.4.1 | МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | |
| 3.4.2 | МДК.04.02 Процессы приготовления подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | |
| 3.4.3 | Учебная практика ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| | | Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный,<br>противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, совки для сыпучих продуктов,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 3.4.4 | Производственная практика ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Организация: ИП Ильина Н.В. кафе «Забайкалье» |
| 3.5 | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *Учебный кулинарно- кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:*<br>нетбук,<br>телевизор<br>универсальный УМК,<br>обучающие диски, муляжи,<br>натуральные образцы продукции.<br>**Основное и вспомогательное технологическое оборудование.**<br>Весоизмерительное оборудование:<br>Весы настольные электронные<br>Тепловое оборудование:<br>Микроволновая печь,<br>Плита электрическая<br>Фритюрница,<br>Электроблинница,<br>Холодильное оборудование:<br>Холодильник<br>Механическое оборудование:<br>Мультиповар,<br>Планетарный миксер<br>Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита)<br>шкаф жарочно – пекарный,<br>шкаф – жарочный,<br>микроволновая печь,<br>плита электрическая<br>кофемашина<br>фртюрница<br>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), |
| 3.5.1 | МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| 3.5.2 | МДК.05.02 Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| 3.5.3 | Учебная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | |

| | | |
|---|---|---|
| | | Блендер электрический,<br>Мясорубка электрическая,<br>Соковыжималка (универсальная),<br>Кофемолка,<br>Кофеварка,<br>Набор инструментов для карвинга,<br>Вспомогательное оборудование:<br>Стол производственный,<br>Моечная ванна трехсекционная,<br>Сушилка для посуды.<br>**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.**<br>Набор кастрюль 2л, 1л,<br>Набор сотейников 0,3л,<br>Сковороды, гриль-сковорода,<br>Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,<br>Миски нержавеющая сталь ,сито,<br>Лопатки (металлические, силиконовые),<br>Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный,<br>противни, скребки пластиковые,<br>металлические, кисти силиконовые,<br>Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),<br>Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,<br>насадки для кондитерских мешков,<br>ножницы, набор мерных ложек, скалки,<br>терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, совки для сыпучих продуктов,<br>подносы, дуршлаг, подложки для тортов |
| 3.5.4. | Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Организация: ИП Ильина Н.В. кафе «Забайкалье» |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
**43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей»

**Разработчики:** Квачева Ольга Михайловна, преподаватель специальных дисциплин Государственного профессионального образовательного учреждения «Шилкинский многопрофильный лицей»

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | | |
|---|---|---|
| **1.** | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **2.** | СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| **3.** | ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 24 |
| **4.** | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 29 |
| **5.** | ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 32 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия и термины микробиологии;

основные группы микроорганизмов,

микробиологию основных пищевых продуктов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

правила личной гигиены работников организации питания;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

пищевые вещества и их значение для организма человека;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Шифр компетенций | Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы (показатели сформированности) | Уметь | Знать |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | выполнения задач профессиональной деятельности. | профессиональных задач.<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | деятельности.<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать | Сущность гражданско-патриотической позиции |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | на основе общечеловеческих ценностей. | структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | или интересующие профессиональные темы | |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 72 |
| **Объем образовательной программы** | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные работы | 2 |
| практические занятия | 10 |
| контрольная работа | 3 |
| *Самостоятельная работа обучающегося* | 14 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | |
| **Введение** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **1** | ОК 1-7, 9,10 |
| | 1.Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | ***1*** | | |
| **Раздел 1** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | | **25** | |
| **Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | ОК 1-7, 9,10 |
| | 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | ***2*** | | |
| | 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | ***2*** | | |
| | 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | ***2*** | | |
| | 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **3** | |
| | ***Практическое занятие №1*** « Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве<br>1.Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Лабораторная работа №1***«Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве»<br>1. Изучение под микроскопом микроорганизмов | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений | | ***2*** | |
| **Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **12** | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. | 1 | | |
| | 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | 1 | | |
| | 3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения | 2 | | |
| | 4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | 2 | | |
| | 5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания | 2 | | |
| | 6. Схема микробиологического контроля | 2 | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **2** | |
| | ***Практическое занятие №2*** «Основные пищевые инфекции и пищевые отравления»<br>1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений | | ***2*** | |
| | ***Контрольная работа №1*** | | **1** | |
| **Раздел 2** | **Основы микробиологии в пищевом производстве** | | **19** | |
| **Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах | ***2*** | | |
| | 2.Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **1** | |
| | ***Практическое занятие №3 «Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания»***<br>1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | | 1 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся:***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений | | ***2*** | |
| **Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **4** | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | ***2*** | | |
| | 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *Тематика практических занятий* | | **2** | |
| | ***Практическое занятие №4 « Пищеварение и усвояемость пищи»***<br>1. Изучение схемы пищеварительного тракта.<br>2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | | 2 | |
| **Тема 2.3**<br>**Обмен веществ и энергии** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **4** | ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | ***2*** | | |
| | 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **2** | |
| | ***Практическое занятие № 5*** «Обмен веществ и энергии» | | 2 | |
| | 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.<br>2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | | | |
| **Тема 2.4**<br>**Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | ***2*** | | |
| | 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **1** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Практическое занятие №6*** «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»<br>1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | | 1 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся:***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений | | **2** | |
| | ***Контрольная работа №2*** | | **1** | |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | | **27** | |
| **Тема 3.1**<br>**Личная и производственная гигиена** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.<br>Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. | ***2*** | | |
| | 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил; создание памятки для работников пищевых производств «Личная гигиена». | | ***2*** | |
| **Тема 3.2**<br>**Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. | ***2*** | | |
| | 2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | ***2*** | | |
| | 3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4. Моющие и дезинфицирующие средства,<br>классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **1** | |
| | ***Практическое занятие №7*** «Санитарно-гигиенические требования к помещениям»<br>1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | | 1 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Изучение требований ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы | | **2** | |
| **Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-7, 9,10<br>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | ***2*** | | |
| | 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | ***2*** | | |
| | *Тематика практических занятий* | | **1** | |
| | ***Практическое занятие № 8*** «Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»<br>1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж) | | 1 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | **2** | |
| | Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | сырья; конспектирование, заполнение таблиц. | | | |
| **Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | ***2*** | **4** | |
| | 2.Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку отдельных видов сырья и продукции | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | | **2** | |
| | **Контрольная работа №3** | | 1 | |
| ***Всего:*** | | | **72** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

**Технические средства обучения:**

- Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Средства обучения:

- наглядные пособия, тематические папки;
- влажные препараты;
- видеофильмы;
- комплекты контролирующих заданий.
- (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**


- Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: ФОРУМ : ИНФА-М, 2013


**Дополнительные источники:**


- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

- 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.
- 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.

- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет- ресурсы:**

1. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
2. http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
3. **http://www.profiz.ru/sec/3_2016/ppk_hassp/** Программа производственного контроля рамках системы ХАССП
4. **http://adilet.zan.kz/rus/docs/P1100001665** Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной

профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар» и «Кондитер».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| основные понятия и термины микробиологии;<br>основные группы микроорганизмов,<br>микробиологию основных пищевых продуктов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме;<br>суточный расход энергии; | **Оценка 5 «отлично»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;<br>стиль изложения корректен;<br>допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;<br>при тестировании набрано баллов 90-100%<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;<br>допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.<br>При тестировании набрано баллов 80-90%<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;<br>допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.<br>При тестировании набрано баллов 70-80%<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»** при выполнении работы выставляется в следующих случаях:<br>допущены существенные ошибки;<br>студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. | Выполнение лабораторных и практических работ № 1 - № 8<br>Устный опрос<br>Тестирование по темам 1,2,3<br>*Контрольные работы №1,2,3* |

| | | |
|---|---|---|
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания | При тестировании набрано баллов менее 70% | |
| соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ;<br>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br>составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | **Оценка 5 «отлично»:**<br>студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ;<br>производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывает энергетическую ценность блюд;<br>оставляет рационы питания для различных категорий потребителей;<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>не соблюдает последовательность выполнения работы;<br>умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**<br>аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;<br>допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;<br>не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами | Практические работы №1,2,3,4,5,6, 7, 8 |

**Министерство образования и науки и Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Могойтуйский аграрно- промышленный техникум»

**Разработчики:** Деминова О.О, преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения «Могойтуйский аграрно – промышленный техникум»»
Мункуева Ц.И., мастер производственного обучения Государственного профессионального образовательного учреждения «Могойтуйский аграрно – промышленный техникум»

**СОДЕРЖАНИЕ**


**6.** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**7.** СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**8.** ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**9.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**10.** ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.
производить расчет энергетической ценности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

химический состав пищевых продуктов
классификацию продовольственных товаров
товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
товароведную характеристику зерновых товаров
товароведную характеристику молочных товаров
товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов
товароведную характеристику мяса и мясных продуктов
товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров
товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Шифр компетенций | Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы (показатели сформированности) | Уметь | Знать |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника). | задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | культурного контекста. | | | |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | |
| **Объем образовательной программы** | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 46 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |
| контрольная работа | 8 |
| *Самостоятельная работа (домашняя работа)* | 8 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|---|
| **1** | **2** | | **3** | |
| **Введение** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **2** | ОК 1-5,10,11 |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.<br>Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров .Региональные виды сырья и пищевых продуктов | ***1*** | | |
| **Тема 1.**<br>**Химический состав пищевых продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-5,10,11<br><br>ПК 1.1 |
| | 1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества,<br>углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.<br>Состав пищевых веществ, значение в питании. | ***2*** | 4 | |
| | ***2.*** Энергетическая ценность пищевых продуктов | ***2*** | 2 | |
| **Тема 2.**<br>**Классификация продовольственных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-5,9,10,11<br><br>ПК 1.1 |
| | 1.Классификация продовольственных товаров. | ***2*** | 2 | |
| | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. | ***2*** | 2 | |
| | ***Контрольная работа №1 по темам 1,2*** | | **2** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Составление кроссворда по теме №2 | | | |
| **Тема 3.**<br>**Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.2<br>ПК 2.5 |
| | ***1.*** Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | ***2*** | 2 | |
| | ***2.*** Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | ***2*** | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Практическая работа №1.*** «Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, расчёт энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, дать ответы на контрольные вопросы | | | |
| **Тема 4.**<br>**Товароведная характеристика зерновых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **10** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 2.5<br>ПК 5.1- 5.5 |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров | ***2*** | 4 | |
| | . 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров | ***2*** | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |
| | ***Практическая работа №2.*** «Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности продуктов переработки зерна» | | 2 | |
| | ***Контрольная работа №2 по темам 3,4*** | | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся<br>Составить ассортиментные таблицы. | | | |
| **Тема 5.**<br>**Товароведная характеристика молочных товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 4.1 |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров | ***2*** | 2 | |
| | 2.Условия и сроки хранения молочных товаров | ***2*** | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |
| | ***Практическая работа №3.*** «Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Составить ассортиментные таблицы. | | | |
| **Тема 6.** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.2 -1.3 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | ***2*** | 2 | ПК 2.7<br>ПК 3.5 |
| | 2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | 2 | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **4** | |
| | ***Практическая работа № 4.*** «Органолептическая оценка качества рыбных товаров, расчет энергетической ценности» | | 4 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Решение упражнений по расшифровке маркировки, указанной на упаковке | | | |
| **Тема 7.**<br>**Товароведная Характеристика мяса и мясных продуктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **10** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.4<br>ПК 2.8<br>ПК 3.6 |
| | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | ***2*** | 2 | |
| | 2.Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов | ***2*** | 2 | |
| | ***Тематика лабораторных работ*** | | **2** | |
| | ***Практическая работа №5.*** «Органолептическая оценка качества мясных продуктов, расчет энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Составить ассортиментные таблицы Тест№1 по темам 5,6,7 | | | |
| | ***Контрольная работа №3 по темам 5,6,7*** | | **2** | |
| **Тема 8.**<br>**Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 2.6 |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов | *2* | 2 | |
| | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | *2* | 2 | |
| | 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | *2* | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |
| | ***Практическая работа № 6.*** «Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Составление таблиц « Дефекты яиц», « Ассортимент и качество жира по стандарту» | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **14** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. | 2 | 4 | |
| | 2. Условия и сроки хранения | 2 | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **4** | |
| | ***Практическая работа № 7*** «Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Практическая работа № 8*** «Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчёт энергетической ценности» | | 2 | |
| | ***Контрольная работа №4 по темам 8, 9*** | | **2** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Заполнение таблицы «Ассортимент пряностей по стандарту»<br>Тест №2 по темам 8,9 | | 2 | |
| **Всего:** | | | **72** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине (компьютерные презентации, видеофильмы:

- мука; хлеб; крупы; макароны; консервирование; сыры; икра; рыбные консервы; мармелад; орехи и др.);

- Технические средства обучения:
- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, телевизор;

***Обеспечение лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»***

- *тарелки, ножи, вилки, салфетки;*
- *натуральные образцы: крупы, макаронные изделия, мука, орехи, изюм, пряности и приправы;*
- *муляжи: овощи, фрукты;*
- *альбомы с натуральными образцами: крупы, требования к качеству круп, макаронные изделия, образцы чая;*
- *альбомы с этикетками: пряности и приправы, свежие овощи, молоко, колбасы, клеймение туш, чай, конфеты, варенье, безалкогольные напитки, растительные масла;*
- *виды упаковок и маркировки и литографических знаков: для круп, молока и молочных продуктов, мясные консервы, овощные консервы, рыбные консервы, чай, кофе, соки, кондитерские изделия, пищевые жиры.*

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники**

- **Дубцов Г.Г., Товароведение продовольственных товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2013**
- **Володина М.В., Организация хранения и контроля запасов и сырья. – М,: Издательский центр «Академия», 2017**

**Дополнительные источники:**


- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 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.
- 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.

- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет- ресурсы**

1. http://www.foodprom.ru/journalswww-издательство-пищевая промышленность

2. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html-товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, которая обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и

(или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами,

адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные,

письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами,

привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.
Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников,
реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| Знать :<br>химический состав пищевых продуктов;<br>классификацию продовольственных товаров;<br>товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки;<br>товароведную характеристику зерновых товаров;<br>товароведную характеристику молочных товаров товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов;<br>товароведную характеристику мяса и мясных продуктов;<br>товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров;<br>товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров; | **Оценка 5 «отлично»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;<br>стиль изложения корректен;<br>допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;<br>при тестировании набрано баллов 90-100%<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;<br>допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.<br>При тестировании набрано баллов 80-90%<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;<br>допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.<br>При тестировании набрано баллов 70-80%<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»** при выполнении работы выставляется в следующих случаях:<br>допущены существенные ошибки;<br>студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.<br>При тестировании набрано баллов менее 70% | Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6.7,8<br>Устный опрос<br>Тестирование по темам 5,6,7,8,9 |
| Уметь:<br>проводить органолептическую оценку качества и безопасности;<br>продовольственных товаров и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа;<br>производить расчет энергетической ценности | **Оценка 5 «отлично»:**<br>студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ;<br>производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и | Практические работы №1,2,3,4,5,6,7,8 |

| | | |
|---|---|---|
| | моющих средств;<br>проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывает энергетическую ценность блюд;<br>оставляет рационы питания для различных категорий потребителей;<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>не соблюдает последовательность выполнения работы;<br>умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**<br>аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;<br>допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;<br>не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей»

**Разработчики:** Квачёва Ольга Михайловна, преподаватель специальных дисциплин Государственного профессионального образовательного учреждения «Шилкинский многопрофильный лицей»

**СОДЕРЖАНИЕ**


11. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

12. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

13. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

14. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

15. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Шифр компетенций | Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы (показатели сформированности) | Уметь | Знать |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессионально | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по | Определять актуальность нормативно-правовой документации в | Содержание актуальной нормативно-правовой документации |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | е и личностное развитие. | профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в | Применение средств информатизации и информационных | Применять средства информационных технологий для | Современные средства и устройства информатизации |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности. | технологий для реализации профессиональной деятельности | решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная учебная нагрузка** | 108 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 82 |

| | |
|---|---|
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 8 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 16 |
| *Самостоятельная работа* | 20 |
| контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел1** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | | **41** | |
| **Тема1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала*** | | **8** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Классификация основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | *2* | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | ***5*** | |
| **Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала*** | | **24** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | *2* | | |
| | 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. | *2* | | |
| | 3. Характеристика способов кулинарной обработки | *2* | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | *2* | | |
| | 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | *2*<br>*2* | | |
| | 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. | | | |
| | 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | *2* | | |
| | 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | *2* | | |
| | 9. Организация реализации готовой кулинарной продукции.<br>Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | *2* | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **8** | |
| | ***Лабораторная работа № 1*** «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»<br>1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Практическое занятие № 1*** «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»<br>1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).<br>***2***. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)<br>***3.*** Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям) | | 4 | |
| | ***Практическое занятие № 2*** «Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»<br>1. Организация реализации готовой кулинарной продукции.<br>2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | | ***2*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | ***5*** | |
| | ***Контрольная работа № 1*** | | **1** | |
| **Раздел 2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | | **67** | |
| **Тема 2.1. Механическое оборудование** | ***Содержание учебного материала*** | | **24** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | *2* | | |
| | 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | *2* | | |
| | 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | *2* | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления теста. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | *2* | | |
| | 5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | *2* | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **6** | |
| | ***Практическое занятие №3*** « Механическое оборудование»<br>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.<br>2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы<br>3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста | | **4** | |
| | ***Лабораторная работа № 2*** « Механическое оборудование<br>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы» | | **2** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | **5** | |
| **Тема 2.2.Тепловое оборудование** | 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | ***2*** | **20** | ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |
| | 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | ***2*** | | |
| | 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **6** | |
| | ***Практическое занятие №4 «Тепловое оборудование»***<br>1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | | 4 | |
| | ***Лабораторная работа № 3 «Тепловое оборудование***<br>Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования» | | 2 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | ***5*** | |
| **Тема 2.3 Холодильное оборудование** | ***Содержание учебного материала*** | | **6** | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации | ***2*** | | |
| | 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **4** | |
| | ***Практическое занятие №5*** «Холодильное оборудование»<br>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | | 2 | |
| | ***Лабораторная работа №4*** «Холодильное оборудование»<br>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования» | | **2** | |
| | ***Контрольная работа №2*** | | **1** | |
| **Всего:** | | | **108** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

**Оборудование учебного и рабочих мест кабинета**

***Технические средства обучения:***

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала ;

**Технические средства обучения:**

- Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);

***Технологическое оборудование учебной лаборатории*** *«Техническое оснащение и организация рабочего места»:*

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- гриль сковорода;
- миксер (погружной);
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- микроволновая печь;
- пароварка;
- тостер;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- пекарский шкаф;

***Оснащение рабочих мест:***

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; лопатки; весёлка; венчик; ложки; шумовка; гастроёмкости; набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники;
молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; металлические ящики или лотки; сито барабанное; мерный стакан; венчики; противни; тарелки порционные; салатники; приборы для сервировки;

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**


- Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
- Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

- Золин В.П., Технололгическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2014


**Дополнительные источники:**


- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 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.
- 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.

- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет-источники:**
http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличияэлектронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| Знание:<br>классификацию,<br>основные технические характеристики,<br>назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания. | **Оценка 5 «отлично»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;<br>стиль изложения корректен;<br>допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;<br>при тестировании набрано баллов 90-100%<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;<br>допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.<br>При тестировании набрано баллов 80-90%<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;<br>допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.<br>При тестировании набрано баллов 70-80%<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»** при выполнении работы выставляется в следующих случаях:<br>допущены существенные ошибки;<br>студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.<br>При тестировании набрано баллов менее 70% | Выполнение практических работ № 1, 2, 3, 4, 5.<br>Выполнение лабораторных работ №1, 2, 3, 4.<br>Устный опрос<br>Тестирование по разделам 1, 2<br>Контрольные работы №1,2 |
| Умение:<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, | **Оценка 5 «отлично»:**<br>студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;<br>производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывает энергетическую ценность блюд; | Практическая работа № 1, 2, 3, 4, 5.<br>Лабораторная работа №1, 2, 3, 4.<br>Практические задания письменные отчёты;<br>ситуационные задачи, теоретическое собеседование |

| | | |
|---|---|---|
| использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | оставляет рационы питания для различных категорий потребителей;<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>не соблюдает последовательность выполнения работы;<br>умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**<br>аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;<br>допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;<br>не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение Могойтуйский аграрно-промышленный техникум

**Разработчики:** Хандажапова Н.Д., преподаватель экономических дисциплин
Государственного профессионального образовательного учреждения Могойтуйский аграрно-промышленный техник

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Калькуляция и учет.*

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственныхситуациях;
защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

принципы рыночной экономики;
организационно-правовые формы организаций;
основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;
понятие, виды предпринимательства;
виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
формы и системы оплаты труда;
механизм формирования заработной платы;
виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |

| | |
|---|---|
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| **Шифр компетенций** | **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы (показатели сформированности)** | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих<br>Действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.<br>Приемы |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности. | Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной<br>профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,<br>клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять<br>документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления<br>документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско- | Понимать значимость своей профессии | Описывать значимость своей | Сущность гражданско- |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.<br>Составление бизнес плана<br>Умение презентовать бизнес-идею<br>Определение источников финансирования<br>Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br>Оформлять бизнес-план<br>Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности<br>Правила разработки бизнес-планов<br>Порядок выстраивания презентации<br>Виды кредитных банковских продуктов |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| лабораторные работы | * |
| практические занятия | 8 |
| контрольные работы | * |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 8 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | | | **20** | |
| **Тема 1.1 Принципы рыночной экономики** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **6** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **1.** Понятие экономики и права.Цели,задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | *1,2* | | |
| | Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | *1,2* | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)*** Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. ***Источники информации*** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | | 2 | |
| **Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **14** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | **1.** Сущность предпринимательства,его виды.Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | *1,2* | | |
| | **2.** Виды экономической деятельности(отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая | *1,2* | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 1,2 | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |
| | ***Практические занятия 1.*** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» **Источники информации** 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) **Интернет-ресурсы**: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | | 2 | |
| **Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда** | | | **16** | |
| **Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | |
| | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | *2,3* | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **4** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Практические занятия 2.*** Порядок заключения,расторжения,изменения условий трудового договора | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, |
| | ***Практические занятия 3.***Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | | 2 | ОК10,ОК11 |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи.<br>**Источники информации**<br>Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям). | | 4 | |
| **Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | **8** | |
| | ***1.*** Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | ***2,3*** | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| | ***2.***Мотивация труда,виды и способы.Техническое нормирование труда. | ***2,3*** | | |
| | ***3***.Гарантии и компенсации при оплате труда.Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | ***2,3*** | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | **2** | |
| | ***Практические занятия 4.*** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | | 2 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| ***Всего:*** | | | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Экономики.

**Оборудование учебного кабинета:**

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект электронных презентаций
4. Комплект учебно – методической документации
5. Методические пособия.

**Технические средства обучения:**

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Сканер
4. Проектор
5. Программное обеспечение общего и специального назначения.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**


- Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональное деятельности. – М.: Издательский цент «Академия», 2014
- Кожевникова Н.Н., Основы экономики. – М.: Издательский цент «Академия», 2014


**Дополнительные источники:**


- Грязнова А.Г., Думная Н.Н., Экономика. – М.: Интеллект-Центр, 2015


**Интернет – ресурсы:**

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://window.edu.ru/window, свободный. — Загл. с экрана
- Доступ к электронных учебникам. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pu_16.npo.zabedu.ru/
- Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ 2010 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.roskodeks.ru, свободный. — Загл. с экрана.
- http://www.ecsocman.edu.ru/db/msg/118315

http://www.intuit.ru/department/economics/econfirm/

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованиемперсонального компьютера слицензионным программнымобеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети«Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа,направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени,затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные

вопросы;изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщенийобеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и(или)электронными изданиями основной идополнительной учебнойлитературы,вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами,адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательнойорганизацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные,письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами,привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников,реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка **результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.**

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Критерии оценки | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| **Освоение знаний:** | | |
| принципы рыночной экономики; | **Оценка 5 «отлично»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;<br>стиль изложения корректен;<br>допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;<br>при тестировании набрано баллов 90-100%<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;<br>допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.<br>При тестировании набрано баллов 80-90%<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;<br>допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.<br>При тестировании набрано баллов 70-80%<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»**<br>при выполнении работы выставляется в следующих случаях:<br>допущены существенные ошибки;<br>студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.<br>При тестировании набрано баллов менее 70% | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| организационно-правовые формы организаций | | Деловая игра, тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| механизмы формирования заработной платы | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| формы оплаты труда | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |

| | | |
|---|---|---|
| механизм формирования заработной платы; | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. | | Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем |
| **Освоение умений:** | | |
| проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; | **Оценка 5 «отлично»:**<br>студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ;<br>производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывает энергетическую ценность блюд;<br>оставляет рационы питания для различных категорий потребителей;<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;<br>соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>не соблюдает последовательность выполнения работы;<br>умело пользуется инструкциями, | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос |
| ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции | | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос |
| определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; | | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос |
| применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; | | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос |
| применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; | | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, индивидуальные задания |
| защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. | | Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос, индивидуальные задания |

| | | |
|---|---|---|
| | сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**<br>аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;<br>допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы;<br>не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 05. Основы калькуляции и учета

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

**Разработчики:** Скорнякова Л.М. – преподаватель, Государственного профессионального образовательного учреждения «Приаргунский государственный колледж»

Одобрено на заседании методической комиссии _____

Протокол №_____ от «_____» _____ 20____г.

Председатель МК _____ /И.В. Суханова/

**СОДЕРЖАНИЕ**


6. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

7. **СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

8. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

9. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

10. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи;
-составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
-предмет и метод бухгалтерского учета;
-элементы бухгалтерского учета;
-принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
-правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующиедеятельность организаций питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 10. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 11. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Шифр | Наименование компетенций | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач | Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа | Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи /или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в Контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации Определять необходимые Источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов Поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат Оформления результатов поиска информации |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональнойдеятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. | Осуществлять устную | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике | Излагать свои мысли на государственном языке | Особенности социального и культурного контекста |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Оформлять документы | Правила оформления документов |
| ОК 10. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Применение<br>Средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных<br>Задач Использовать современное<br>Программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 11. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на<br>Профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональны е темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы строить простые высказывания о себе и о своей профессионально й деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельностиправила построенияпростых и сложныхпредложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая ипрофессиональная лексика)<br>лексическийминимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |

| | |
|---|---|
| | реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| ***Самостоятельная работа***[1] | - |
| **Объем образовательной программы** | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | не предусмотрено |
| практические занятия (если предусмотрено) | 12 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | не предусмотрено |
| Контрольная работа | не предусмотрено |
| *Самостоятельная работа* | 8 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированный зачет* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 1. Общая характеристика Бухгалтерского учета** | ***Содержание учебного материала*** | | ***10*** | |
| | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1,2 | *2* | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1,2 | *2* | |
| | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. | 1,2 | *2* | |
| | Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1,2 | *2* | |
| | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1,2 | *2* | |
| **Тема 2. Ценообразование в общественном питании** | ***Содержание учебного материала*** | | ***12*** | |
| | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | 2 | *2* | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10ОК 11 |
| | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2 | *2* | |
| | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2 | *2* | |
| | План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2 | *2* | |
| | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 2 | *2* | |
| | Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий | 2 | *2* | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | ***8*** | |
| | **Практическое занятие 1**.Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, **Практическое занятие 2.** Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | | *4* | |
| | **Практическое занятие 3.** Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | *2* | |
| | **Практическое занятие 4.** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление | | *2* | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | калькуляционных карточек. | | | |
| **Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | |
| | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц | 2 | 2 | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 2 | 2 | |
| **Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций** | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** | |
| | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов итары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков | 2 | *2* | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Организация количественного учета продуктов в кладовой,порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2 | *2* | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 2 | | |
| | **Практическое занятие 5**. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | | ***2*** | |
| **Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания** | ***Содержание учебного материала*** | | | |
| | Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2 | ***8*** | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2 | *4* | |
| | Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 2 | *4* | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | 2 | ***2*** | |
| | **Практическое занятие 6**. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | | *2* | |
| **Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций** | ***Содержание учебного материала*** | | ***14*** | |
| | Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2 | 2 | ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 |
| | Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | 2 | 2 | |
| | Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно- | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | | | 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 2 | 2 | |
| | Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. | 2 | 2 | |
| | Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | 2 | 4 | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N402-ФЗ (действующая редакция, 2016)<br>Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)<br>Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств<br>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.<br>***8*** | | | |
| ***Всего:*** | | | ***64*** | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

*1.* Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:
-доска учебная;
-рабочее место для преподавателя;
-столы, стулья для обучающихся;
-шкаф для хранения раздаточного дидактического материала.

*2.* Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- микрокалькуляторы;
- наглядные пособия (компьютерные презентации, бланки основных документов).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**


- Потапова И.И., Калькуляция и учет. – М.: Издательский центр «Академия»,2013


**Дополнительные источники (печатные издания)**


- Перетятко Т.И., Калькуляция и учет в общественном питании. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013


**Интернет-ресурс:**

- "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

## 3.3 Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки<br>**При выполнении работы выставляется в следующих случаях:** | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| **Знать**<br>виды учета, требования, предъявляемые кучету;<br>- задачи бухгалтерского учета;<br>-предмет и метод бухгалтерского учета;<br>-элементы бухгалтерского учета;<br>-принципы и формы организациибухгалтерского учета<br>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;<br>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<br>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.<br>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;<br>-правила документального оформления движения материальных ценностей;<br>- источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными | **Оценка 5 «отлично»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетовстудент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме;<br>стиль изложения корректен;<br>допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;<br>При тестировании набрано баллов 90-100%<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетовстудент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно;<br>допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов.<br>При тестировании набрано баллов 80-90%<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов;<br>допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме.<br>При тестировании набрано баллов 70-80%<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующихслучаях:**<br>• допущены существенные ошибки;<br>• студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной | Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6<br>Устный опрос<br>Тестирование по темам 1,2,3,4,5,6 |

| | | |
|---|---|---|
| лицами,реализованных и отпущенных товаров;<br>-методику осуществления контроля за товарными запасами;<br>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;<br>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;<br>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;<br>- порядок оформления и учета доверенностей;<br>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;<br>- правила торговли;<br>- виды оплаты по платежам;<br>- виды и правила осуществления кассовых операций;<br>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.<br>При тестировании набрано баллов менее 70% | |
| - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,<br>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>-составлять товарный отчет за день;<br>-определять процентную долю потерь напроизводстве при различных видах обработкисырья;<br>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и | **Оценка 5 «отлично»:**<br>● студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>● соблюдает последовательность заполнения документов;<br>● умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами;<br>● рационально организует рабочее место;<br>● соблюдает требования оформления документов<br>**Оценка 4 «хорошо»:**<br>● студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим | Практические работы №1,2,3,4,5,6, |

| | | |
|---|---|---|
| кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическимикартами;<br>-рассчитывать цены на готовую продукцию иполуфабрикаты собственного производства,оформлять калькуляционные карточки;<br>-участвовать в проведении инвентаризации вкладовой и на производстве;<br>-пользоваться контрольно-кассовыми<br>машинами или средствами атвтоматизации прирасчетах с потребителями;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять безналичные<br>платежи;<br>-составлять отчеты по платежам | аттестуемым;<br>● правильно организует рабочее место;<br>● соблюдает последовательность заполнения документов;<br>● умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 3 «удовлетворительно»:**<br>● ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>● не соблюдает последовательность заполнения документов;<br>● умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами.<br>**Оценка 2 «неудовлетворительно»:**<br>● аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;<br>● допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;<br>● не умеет пользоваться инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 06. Охрана труда

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Первомайское многопрофильное училище»

**Разработчики:**
Казанцева Ольга Викторовна, заместитель директора по УПР ГПОУ «ПМУ»,
Вдовина Татьяна Николаевна, преподаватель специальных дисциплин и профессиональных модулей ГПОУ «ПМУ»;
Полоротова Юлия Юрьевна, мастер производственного обучения ГПОУ «ПМУ».

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

## *1.* ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *1.1.* Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

***1.2.*** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

### *1.3.* Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности (действия)** | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контексте профессиональной деятельности | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| эффективно действовать в чрезвычайных | деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение | ресурсосбережения в рамках профессиональной | деятельности Основные ресурсы задействованные в |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ситуациях. | на рабочем месте | деятельности по профессии (специальности) | профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 09.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 10.<br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>Презентовать идеи открытия | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности<br>Правила разработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | деятельности<br>Составлять бизнес план | собственного дела в профессиональной деятельности | бизнес-планов<br>Порядок выстраивания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Презентовать бизнес-идею<br>Определение источников финансирования<br>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Оформлять бизнес-план<br>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования | презентации<br>Кредитные банковские продукты |
| ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.<br>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Возможные последствия нарушениясанитарии и гигиены, правил т/б. |

# *2.* СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная учебная нагрузка** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 12 |
| курсовая работа (проект) | - |
| Контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме (*ДЗ)*** | |

***2.2.*** **Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | ***4*** |
| **Введение** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***1*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| | ***1.*** Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли | ***1*** | | |
| **Раздел 1** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | | ***8*** | |
| **Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5*** |
| | ***1.*** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения | ***1*** | | |
| | 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | ***2*** | | |
| | 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | ***2*** | | |
| | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических работ №1*** | | ***2*** | |
| | 1. Ознакомление с федеральными законами и нормативно-технической документацией. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 1.2 Обеспечение** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| | ***1.*** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. | ***1*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **труда** | Государственное управление охраной труда | | | ***ПК 1.1-1.5***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| | 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции | ***1*** | | |
| | 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | | ***** | |
| **Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10***<br>***ПК 1.1-1.4***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| | 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | ***2*** | | |
| | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | | | |
| | ***4.*** Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности. | | ***** | |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | | **14** | ***ОК 1-7, ОК 9,10***<br>***ПК 1.1-1.4***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| **Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | |
| | 1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм | ***1*** | | |
| | 2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека | ***2*** | | |
| | 3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий №2*** | | ***2*** | |
| | ***1.*** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам | * | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | охраны труда | | | |
| **Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10*** |
| | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний | ***2*** | | |
| | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий № 3*** | | ***2*** | |
| | 1. Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев | | | |
| | ***Тематика практических занятий № 4*** | | ***2*** | |
| | 2 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев». | | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | | ******* | |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | | ***13*** | |
| **Тема 3.1** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***3*** | ***ОК 1-7, ОК*** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | ***2*** | | ***9,10***<br>***ПК 1.1-1.4***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | ***2*** | | |
| | 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | ***2*** | | |
| | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия | ***2*** | | |
| | 5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания | | ***** | |
| **Тема 3.2** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | | ***ОК 1-7, ОК*** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Пожарная безопасность** | 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции | ***2*** | ***4*** | ***9,10***<br>***ПК 1.1-1.4***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| | 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров | ***2*** | | |
| | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения | ***2*** | | |
| | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий № 5*** | | ***2*** | |
| | 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | | | |
| | ***Тематика практических занятий № 6*** | | ***2*** | |
| | 2. Выбор средств обеспечения электробезопасности | | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания | | ***** | |
| **Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, ОК 9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5*** |
| | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | ***2*** | | |
| | 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | ***2*** | | |
| | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др | ***2*** | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | | ***** | |
| ***Всего:*** | | | ***36*** | |

# *3.* ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

## *3.1.* Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**:
доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

**Технические средства обучения:**

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

## Информационное обеспечение

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной *литературы***

***Нормативные документы:***


1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

## Основная литература:

1. Калинина В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности.– М.: Издательский центр «Академия», 2014

## Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. – 224с.
2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

## Интернет-источники:

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

## *3.2.* Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка

сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное

издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

19

## *3.3.* Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах
«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности
43.01.09 Повар,кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

20

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
|---|---|---|
| Знание:<br>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br>-обязанности работников в области охраны труда;<br>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов. | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>- защита отчетов по практическим занятиям;<br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференцированного зачета |
| Умения:<br>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, | **Текущий контроль:**<br>-письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>- защита отчетов по практическим занятиям;<br><br>Промежуточная аттестация<br>в форме дифференцированного зачета |

21

| | | |
|---|---|---|
| характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>Правильное выполнение заданий в полном объеме | за<br>**Пр**<br>- э<br>пр |

## *5.* Возможности использования программы в других ПООП

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования.

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Краснокаменский горно-промышленный техникум»

**Разработчик:** Шарапова А.Н., преподаватель ГАПОУ «КГПТ»

# СОДЕРЖАНИЕ


| | стр. |
|---|---|
| **11.** ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **12.** СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| **13.** УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| **14.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| **15.** ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 19 |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области
профессиональной терминологии на иностранном языке.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**
В результаты освоения учебной дисциплины студент должен:
**Знать:** профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально - культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и
превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past,Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

**Общие умения:** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
● владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;
● самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно бытового общения;
*Диалогическая речь*
● участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
● осуществлять запрос и обобщение информации;
● обращаться за разъяснениями;
● выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
● вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
● поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
● завершать общение
*Монологическая речь*
● делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; ● кратко передавать содержание полученной информации;
● в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*
небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
*Аудирование*
●понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
● отделять главную информацию от второстепенной;
● выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
*Чтение*
● извлекать необходимую, интересующую информацию;
● отделять главную информацию от второстепенной;
● использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

| **Шифр комп.** | **Наименование компетенций** | **Дискрипторы (показатели сформированности)** | **Умения** | **Знания** |
|---|---|---|---|---|
| *ОК01* | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение | Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| *ОК2*<br><br><br><

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *ОК09*<br><br>*ОК10* | руководством, клиентами<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности<br><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | развития и самообразования<br>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельности<br>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантности в рабочем коллективе<br>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности<br><br>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке<br>Ведение общения на профессиональные темы | руководством, клиентами<br><br>Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы<br><br>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение<br>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов<br><br>Современное оборудование кухни.<br>Современные технологии приготовления пищи<br><br>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| практические занятия | 36 |
| **Итоговая аттестация** в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Тема 1. Продукты питания, способы кулинарной обработки** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **16** | |
| | Овощи. Фрукты и ягоды. Грибы, орехи | 2 | 2 | ОК01 – 05 |
| | Молочные продукты | 2 | 2 | ОК01-05 |
| | Сладости, выпечка, бакалейные товары | 2 | 2 | ОК01 -05 |
| | **Практическая работа №1**: Выполнение практических заданий по теме «Мясо и птица» | 3 | 2 | ОК01 -05 |
| | **Практическая работа №2:** Выполнение практических заданий по теме «Рыба и морепродукты» | 3 | 2 | ОК01 – 05 |
| | Мясная и рыбная продукция: бекон, грудинка, буженина, ветчина, язык заливной, рыба горячего и холодного копчения и др. Специи и соусы | 2 | 2 | ОК01 – 05 |
| | **Практическая работа №3:** подготовка лексического словаря по теме «Способы кулинарной обработки: профессиональные глаголы».<br>Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия | 3 | 2 | ОК01 – 05 |
| | **Практическая работа №4:** подготовка конспекта, выполнение практических заданий по теме «Группа временных форм «Perfect» | 3 | 2 | ОК01 - 05 |
| **Тема 2. Составление меню. Название блюд** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **22** | |
| | Рацион, питательные вещества, минералы, добавки | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | Количества продуктов, меры веса | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | Салаты и закуски. Блюда из яиц | 2 | 2 | ОК01 -05 |
| | Супы. Рыбные блюда | 2 | 2 | ОК01 -05 |
| | **Практическая работа №5:** выполнение практических заданий по теме «Мясные блюда. Блюда из домашней птицы» | 3 | 2 | ОК01- 05, |
| | Виды теста и изделия из него | 2 | 2 | ОК01 -05, |
| | **Практическая работа №6:** заполнение таблицы по теме «Безалкогольные напитки, слабые алкогольные напитки, аперитивы, крепкие напитки, виноградные вина, сладкие десертные вина» | 3 | 2 | ОК01- 05, |
| | Вкусы и качества блюд | 2 | 2 | ОК01 -05 |
| | **Практическая работа №7:** изучение грамматического материала и выполнение практических заданий по теме «Герундий» | 3 | 2 | ОК01-05 |
| | **Практическая работа №8:** составление меню | 3 | 2 | ОК01- 05,ОК10 |
| | **Практическая работа №9:** выполнение контрольной работы по теме «Продукты и рацион питания» | 3 | 2 | ОК01- 05 |
| **Тема 3. Кухни. Производственные помещения и оборудование** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **14** | |
| | Типы предприятий общественного питания. Персонал общественного питания | 2 | 2 | ОК01 -05, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | ОК09-10 |
| | Типы производственных помещений: заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. Производственные цеха | 2 | 2 | ОК01 -05, ОК09-10 |
| | **Практическая работа №10:** выполнение практических заданий по теме «Комплектация современной кухни: линейный принцип размещения оборудования, секционно модулированное оборудование» | 3 | 2 | ОК01- 05, ОК09-10 |
| | **Практическая работа №11:** подготовка списка основных понятий и определений по теме «Санитарно – гигиенические требования к современной кухне, охрана труда работников» | 3 | 2 | ОК01 -05, ОК09-10 |
| | **Практическая работа №12:** подготовка лексического словаря по теме «Оборудование современной кухни. Современный инструмент, инвентарь, приспособления» | 3 | 2 | ОК01- 05, |
| | **Практическая работа №13:** проработка конспекта и выполнение практических заданий по грамматической теме «Причастие настоящего времени. Причастие прошедшего времени» | 3 | 2 | ОК01 -05, |
| | **Практическая работа №14:** подготовка компьютерного проекта «Модель современной кухни» | 3 | 2 | ОК01- 05, ОК09-10 |
| **Тема 4. Кухонная, сервировочная и барная посуда** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** | |
| | Современная посуда | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | Столовые приборы | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | Стеклянная посуда | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | Сервировка стола, предметы сервировки | 2 | 2 | ОК01- 05 |
| | **Практическая работа №15:** изучение грамматического материала и выполнение практических заданий по теме «Согласование времен и косвенная речь» | 3 | 2 | ОК01- 05 |
| | **Практическая работа №16:** Подготовить кроссворд, используя лексику по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» | 3 | 2 | ОК01- 05 |
| **Тема 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд** | **Содержание учебного материала** | | **8** | |
| | **Практическая работа №17:** перевод текстов по теме «Привычки питания и питья в Великобритании» | 3 | 2 | ОК01- 05 |
| | Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Французские заимствования. | 2 | 2 | ОК01- 05, ОК10 |
| | Русская кухня. Особенности русской кухни | 2 | 2 | ОК01 05 |
| | **Практическая работа №18:** выполнить проект в форме презентации на тему «Рецепты народов мира» | 3 | 2 | ОК01 05, ОК09-10 |
| | | **ВСЕГО:** | **72: у/ч 36, п/р 36** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Материально-техническое обеспечение**
Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии кабинета «Иностранного языка»;
*Оборудование кабинета:*
Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся
Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования
Мебель для использования аппаратуры
*Технические средства обучения*
Лингафонное оборудование (15 компьютеров)
Интерактивная доска Interwrite, экран
Документ-камера
Проектор Eiki
Проектор Epson
Комплект наушников 15(шт.)
Видеомагнитофон
Коммутатор
Проигрыватель TascanCD-500
Компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, колонки

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3. 2.1 Основные источники:**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с./
2. Gateway: General English Course book :учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники»,2011.-240с.: ил.
3. Кузовлев В.П.,Лапа Н.М., Перегудова Э.Ш. и др. Английский язык (базовый уровень)10-11кл. М.:Просвещение, 2005г.
4. Кузовлев В.П.,Лапа Н.М., Перегудова Э.Ш. и др. Английский язык (профильный уровень)10-11кл.М.: Просвещение, 2005г.

**3.2.2 Дополнительные источники:**
**базовые курсы**

1. Тимофеева В.Г. Up & Up 10: Student`s Book. Учебник английского языка для 10-11 класса (базовый уровень) (+CD). (4-е изд.) Просвещение, 2009г.
2. Тимофеева В.Г. Up & Up 10: Teacher s Book. Книга для учителя к учебнику английского языка для 10-11 класса (базовый уровень) (+CD). (2-е изд., испр. и доп.) методическое пособие. Просвещение, 2008г.

**3.2.3 Интернет- ресурсы**

1.Каталог образовательных ресурсов в сети Интернетwww.pvg.mk.ru

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации. www.window.edu.ru

3.Союз образовательных сайтов. http://allbest.ru
Web-ресурс, предназначенный в качестве методического и информационного

средства для учащихся и учителей (преподавателей) общего полного и начального профессионального образования.
www.metod-kopilka.ru
Обучающие материалы
www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.
www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
www.handoutsonline.com
www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
www.icons.org.uk
Методические материалы
www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio
www.standart.edu.ru
www.internet-school.ru
www.onestopenglish.com -

www.macmillan.ru.
www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
www.longman.com
www.oup.com/elt/naturalenglish
www.oup.com/elt/englishfile
www.oup.com/elt/wordskills
www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
www.teachingenglish.org.uk
www.bbc.co.uk/skillswise N/
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка **результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.**

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|---|
| В результаты освоения учебной дисциплины студент должен:<br>**Знать:** профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально - культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем)иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>- диктантов;<br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета:<br>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.) |

| | | |
|---|---|---|
| существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past,Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.<br><br>**Общие умения:** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно бытового общения;<br>*Диалогическая речь*<br>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации;<br>обращаться за разъяснениями;<br>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума<br>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные<br>темы, описаний | |

| | | |
|---|---|---|
| переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение<br>*Монологическая речь*<br>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.<br>*Письменная речь*<br>небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта<br>сообщения, в том числе на основе работы с текстом.<br>*Аудирование*<br>●понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях<br>повседневного общения.<br>● отделять главную информацию от второстепенной;<br>● выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.<br>*Чтение*<br>извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

**Разработчики:** Коренев Юрий Николаевич, преподаватель-организатор ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ


| | | стр. |
|---|---|---|
| **1.** | ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **2.** | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| **3.** | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| **4.** | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:***

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:***

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| **Шифр** | ***Наименование компетенций*** | ***Дискрипторы (показатели сформированности)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
|---|---|---|---|---|
| ОК 1 | *Выбирать* | *Распознавание сложных проблемных* | Распознавать задачу | *Актуальный* |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам* | *ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.*<br>Выделение всехвозможныхисточников нужных ресурсов, втомчисленеочевидных.Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагуОценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы; Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | *профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основныеисточникиинформации и*<br>*ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.*<br>*Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности* |
| *ОК 2.* | *Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности* | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| *ОК 3.* | *Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.* | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |

–

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ОК 4. | *Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами* | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональнойдеятельность | Организовывать работу коллектива и команды *Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.* | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 5 | *Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста* | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке *Проявление толерантность в рабочем коллективе* | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять *документы* | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов |
| *ОК 6* | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | *Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.* | *Описывать значимость своей профессии и презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)* | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| *ОК 9* | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | *Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности* | *Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач* *Использовать современное программное обеспечение* | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | *Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности* | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

***Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины***

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

–

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 72 |
| ***Самостоятельная работа[2]*** | - |
| **Объем образовательной программы** | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 54 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | не предусмотрено |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | не предусмотрено |
| Контрольная работа | не предусмотрено |
| *Самостоятельная работа* | 8 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированный зачет* | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (для юношей)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | | Количество часов | Освоение ОК |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1.** | **Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России** | | | **16** | |
| **Тема 1.1. Понятие устойчивости работы объектов экономики** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06* |
| | 2 | Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06, 10* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить опорный конспект: «Пути и способы повышения устойчивости работы объектов». | | | | |
| **Тема 1. 2. Защита человека на производстве от опасностей технических систем** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Человек и технические системы, идентификация и анализ опасностей технических систем. | 1 | ***2*** | *ОК 06, 05* |
| | 2 | Безопасность производственного оборудования, технологических процессов и работ | 2 | ***2*** | *ОК 01, ОК 02* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщения: «Мероприятия и средства обеспечения электробезопасности», «Безопасность труда на компьютеризованных рабочих местах». | | | | |
| **Тема 1.3 Противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Современный терроризм, его источники, характерные черты. | 1 | ***2*** | *ОК 01, ОК 02,* |
| | 2 | Организация борьбы с терроризмом в Российской Федерации. | 2 | ***2*** | *ОК 11,* |
| | 3 | Угроза терроризма на объектах экономики как серьезная угроза национальной безопасности России. | 2 | ***2*** | *ОК 09* |
| | Практическая работа № 1 «Отработка плана эвакуации в учебных заведениях и на производстве» | | 2 | ***2*** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Действия населения по предотвращению террористических акций». | | | | |
| **Раздел 2.** | **Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.** | | | **10** | |
| **Тема 2.1. Формы деятельности человека в производственной** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Основные принципы и методы обеспечения безопасности человека в производственной среде, | 1 | ***2*** | *ОК 06, ОК* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **среде** | | оздоровление воздушной среды производственных помещений. | | | *09* |
| | 2 | Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности. | 1 | ***2*** | *ОК 10* |
| | Практическая работа № 2 «Отработка порядка получения и пользования средствами индивидуальной защиты» | | 2 | ***2*** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Электрический ток. Воздействие на человека электрического тока». | | | | |
| **Тема 2.2 Источники опасности и негативные факторы в системе «человек - среда обитания»** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Характеристика среды обитания, системы организма человека, предназначенные для восприятия факторов внешней среды. Источники негативных факторов бытовой среды. | 1 | ***2*** | *ОК 08* |
| | 2 | Классификация негативных факторов в системе «человек-среда обитания». | 1 | ***2*** | *ОК 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Антропогенное воздействие на природную среду». | | | | |
| **Раздел 3.** | **Государственная система обеспечения безопасности населения** | | | **12** | |
| **Тема 3.1. Назначение и задачи ГО** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. | 1 | ***2*** | *ОК 10* |
| | 2 | Структура и органы управления гражданской обороны | 1 | ***2*** | *ОК 09* |
| | 3 | Действие населения в очаге оружия массового поражения | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Составить опорный конспект: «Правила поведения населения при радиоактивном и химическом заражении местности». | | | | |
| **Тема 3.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидаций чрезвычайных ситуаций (РСЧС)** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | РСЧС, история её создания. Предназначение, структура, задачи решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. | | | **2** | |
| | 1.Характеристика наиболее вероятных ЧС природного и техногенного характера. | | | **2** | |
| | Практическая работа № 3 «Типы и виды локализации и ликвидации последствий ЧС» | | 2 | **2** | |
| **Раздел 4.** | **Способы защиты населения от оружия массового поражения.** | | | **10** | |
| **Тема 4.1. Оружие массового поражения. Действие населения в очаге поражения** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. | *1* | **1** | *ОК 01, 06* |
| | 2 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Химическое оружие. | *1* | **1** | *ОК 02, 03* |
| | 3 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Бактериологическое | *1* | **1** | *ОК 08,* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | оружие | | | *06* |
| | 4 | Использование средств индивидуальной защиты и коллективной защиты от оружия массового поражения. | *1* | **1** | *ОК 07, 06* |
| | 5 | Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени | *1* | **2** | ОК 04, 06, |
| | 6 | Оповещение и информирования населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. | *1* | **2** | *ОК 02, 07* |
| | Практическая работа № 4 «Действия населения при ЧС. Виды защиты от химического, биологического и ядерного воздействия» | | *2* | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Современные средства поражения». | | | | |
| **Раздел 5.** | **Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах** | | | **8** | |
| **Тема 5.1. Требования пожарной безопасности на производстве и в быту** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Виды пожаров. | | **2** | *ОК 01* |
| | 2 | Содержание территории, зданий и сооружений, меры пожарной безопасности при эксплуатации электроустановок, систем отопления и вентиляции. | | **2** | *ОК07* |
| | 3 | Обеспечение безопасности людей в случае возникновения пожара, средства пожаротушения. | | **2** | *ОК 07, 02, 08* |
| | Практическая работа № 5 «Организация проведения аварийно – спасательных работ в зонах ЧС. Назначение и работа эвакокомиссий. Обязанности и правила поведения населения при эвакуации» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Составить опорный конспект: «Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве при пожарах». | | | | |
| **Раздел 6.** | **Основы военной службы (юноши)** | | | **26** | |
| **Тема 6.1 Основы военной службы и обороны государства**. | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **6** | |
| | 1 | Национальная безопасность Российской Федерации. | 1 | **2** | *ОК 01, 02, 04* |
| | 2 | Основы обороны государства | 1 | **1** | *ОК 06, 08* |
| | 3 | Вооруженные силы Российской Федерации. Боевые традиции и символы воинской чести. | 1 | **1** | *ОК 06, 08* |
| | Практическая работа № 6 «Особенности ВС РФ по сравнению с армиями других государств» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Потенциальные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Вооружённые Силы РФ (сообщение). | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тема 6.2**<br>**Воинская обязанность.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Основные понятия о воинской обязанности | 1 | 1 | |
| | 2 | Организация воинского учёта и его предназначение | 1 | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Изучить обязанности гражданина пребывающего в запасе. | | | | |
| **Тема 6.3**<br>**Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **8** | |
| | 1 | Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы. | 1 | **1** | *ОК 03, 05* |
| | 2 | Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые при поступлении на военную службу по контракту. | 1 | **1** | *ОК10, 11* |
| | 6 | Уставы ВС – основа деятельности военнослужащего. | 1 | **2** | *ОК 10* |
| | 7 | Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. | 1 | **1** | *ОК 01, 08, 10* |
| | 8 | Уголовная ответственность за преступления против военной службы. | 1 | **1** | *ОК 03, 01, 02, 10* |
| | Практическая работа № 7. «Основные важные исторические этапы ВС РФ и ВМФ РФ» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Обязанности и права военнослужащих, виды ответственности, установленные для военнослужащих». | | | | *2* |
| **Тема 6.4**<br>**Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям; | *1* | 1 | *ОК 01, 06* |
| | 2 | Назначение, боевые свойства и устройство автомата. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение | *1* | 1 | *ОК 02, 09, 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Вооружение ВС РФ». | | | | |
| **Тема 6.5**<br>**Защита от оружия массового поражения**. | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Классификация средств защиты от ОМП | *1* | 1 | *ОК 08,* |
| | 2 | Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Средства индивидуальной защиты кожи. | *1* | 1 | *ОК 02* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3 | Медицинские средства защиты | *1* | 1 | *ОК 07* |
| | 4 | Инженерная защита, защитные средства боевой техники | *1* | 1 | *ОК 09, 02* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «СИЗ органов дыхания и кожи». | | | | |
| **Тема 6.6. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Виды воинской деятельности и их особенности. Требования воинской деятельности, предъявляемые к профессиональным качествам гражданина. | *1* | 1 | *ОК 03, 11, 10* |
| | 2 | Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. | *1* | 1 | *ОК11, 01, 09* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «Особенности воинской деятельности». | | | | |
| **Тема 6.7 Военно-медицинская подготовка.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **8** | |
| | 1 | Виды травм и ран. | 1 | **1** | ОК 01, 05 |
| | 2 | Правила оказания ПМП при ранениях и травмах. | 1 | **1** | ОК08, 06 |
| | 3 | Правила оказания ПМП при остановке сердца. Тренажёр Гоша. | 1 | **2** | ОК 01, 09 |
| | Практическая работа № 8. «Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких» | | 2 | **2** | |
| | Практическая работа № 9 «Правила наложения кровоостанавливающего жгута» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «Травмы и раны». | | | | |
| **Итоговая аттестация в форме тестирования** | | | | **2** | |
| **Раздел 7.** | **Основы медицинских знаний (девушки)** | | | **26** | |
| **Тема 7.1. Здоровье и здоровый образ жизни** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **6** | |
| | 1 | ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. | 1 | 1 | ОК 03, 08 |
| | 2 | Здоровье родителей и здоровье будущего ребёнка. | 1 | 1 | ОК 03 |
| | 3 | Вредные привычки и их влияние на здоровье. | 1 | 1 | ОК 08, 06 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 4 | Ранние половые связи и их последствия для здоровья. | 1 | 1 | ОК 03 |
| | 5 | Стресс и его воздействие на человека. Психологическая уравновешенность и её значение для здоровья. | 1 | 1 | ОК 01, 03 |
| | 6 | Правила личной гигиены и здоровья человека. | 1 | 1 | ОК 03, 08 |
| | Самостоятельная работа обучающихся. (реферат). | | | | |
| **Тема 7.2. Первая медицинская помощь пострадавшим от несчастного случая на производстве и при чрезвычайных ситуациях** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **10** | |
| | 1 | Кровотечения. Остановка кровотечений. Первая помощь | 1 | 1 | ОК 01, 06 |
| | 2 | Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания | 1 | 1 | ОК 02, 04 |
| | 3 | Первая медицинская помощь при отравлениях | 1 | 1 | ОК 02, 06 |
| | 6 | Первая медицинская помощь при шоке. | 1 | 1 | ОК 02, 07 |
| | 7 | Первая медицинская помощь при ожогах. | 1 | 1 | ОК 05, 06 |
| | 8 | Первая медицинская помощь при отморожении | 1 | 1 | ОК 04, 01 |
| | 9 | Первая медицинская помощь при тепловом и солнечном ударе | 1 | 1 | ОК07, 08 |
| | 10 | Первая медицинская помощь при поражении электрическим током | 1 | 1 | ОК 08, 02 |
| | 11 | Сердечно-сосудистая система и её заболевания | 1 | 1 | ОК 02, 01 |
| | 12 | Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте | 1 | 1 | ОК 01, 02, 08 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Сердечно-сосудистая система, кровотечения, ПМП в различных ситуациях. | | | | |
| **Тема 7.3 Профилактика инфекционных заболеваний** | ***Уровень усвоения*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Основные инфекционные болезни, их классификация. Профилактика инфекционных болезней. | 1 | 1 | ОК 01, 02 |
| | 2 | Инфекции передаваемые половым путём. Профилактика ИППП. | 1 | 1 | ОК 09 |
| | 3 | СПИД. Профилактика СПИД. | 1 | 1 | ОК 01, 09 |
| | 4 | Оказание помощи заболевшим и уход за больными. | 1 | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Инфекционные болезни в Забайкалье и Приаргунском районе | | | | |
| **Тема 7.4 Общий уход за пострадавшими и больными.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Общие принципы ухода за больными | *1* | 1 | *ОК 08, 10* |
| | 2 | Причины и типы лихорадок. Уход за больными при ознобе, лихорадке | *1* | 1 | *ОК 04, 06* |
| | 3 | Техника измерения температуры тела. Методики определения пульса и дыхания; их оценка. | *1* | 1 | *ОК 02, 06* |
| | 4 | Понятие об артериальном давлении и его измерение | *1* | 1 | *ОК 04,01* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: уход за больными и пострадавшими. | | | | |
| **Итоговая аттестация в форме тестирования** | | | | **2** | |
| | | | **Всего** | **72** | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (для девушек)

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | | Количество часов | Освоение ОК |
|---|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1.** | **Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России** | | | **16** | |
| **Тема 1.1. Понятие устойчивости работы объектов экономики** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06* |
| | 2 | Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06, 10* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Составить опорный конспект: «Пути и способы повышения устойчивости работы объектов». | | | | |
| **Тема 1. 2. Защита человека на производстве от опасностей технических систем** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Человек и технические системы, идентификация и анализ опасностей технических систем. | 1 | ***2*** | *ОК 06, 05* |
| | 2 | Безопасность производственного оборудования, технологических процессов и работ | 2 | ***2*** | *ОК 01, ОК 02* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщения: «Мероприятия и средства обеспечения электробезопасности», «Безопасность труда на компьютеризованных рабочих местах». | | | | |
| **Тема 1.3 Противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Современный терроризм, его источники, характерные черты. | 1 | ***2*** | *ОК 01, ОК 02,* |
| | 2 | Организация борьбы с терроризмом в Российской Федерации. | 2 | ***2*** | *ОК 11,* |
| | 3 | Угроза терроризма на объектах экономики как серьезная угроза национальной безопасности России. | 2 | ***2*** | *ОК 09* |
| | Практическая работа № 1 «Отработка плана эвакуации в учебных заведениях и на производстве» | | 2 | ***2*** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Действия населения по предотвращению террористических акций». | | | | |
| **Раздел 2.** | **Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.** | | | **10** | |
| **Тема 2.1. Формы деятельности человека в производственной** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Основные принципы и методы обеспечения безопасности человека в производственной среде, | 1 | ***2*** | *ОК 06, ОК* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **среде** | | оздоровление воздушной среды производственных помещений. | | | *09* |
| | 2 | Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности. | 1 | ***2*** | *ОК 10* |
| | Практическая работа № 2 «Отработка порядка получения и пользования средствами индивидуальной защиты» | | 2 | ***2*** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Электрический ток. Воздействие на человека электрического тока». | | | | |
| **Тема 2.2 Источники опасности и негативные факторы в системе «человек - среда обитания»** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Характеристика среды обитания, системы организма человека, предназначенные для восприятия факторов внешней среды. Источники негативных факторов бытовой среды. | 1 | ***2*** | *ОК 08* |
| | 2 | Классификация негативных факторов в системе «человек-среда обитания». | 1 | ***2*** | *ОК 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Антропогенное воздействие на природную среду». | | | | |
| **Раздел 3.** | **Государственная система обеспечения безопасности населения** | | | **12** | |
| **Тема 3.1. Назначение и задачи ГО** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. | 1 | ***2*** | *ОК 10* |
| | 2 | Структура и органы управления гражданской обороны | 1 | ***2*** | *ОК 09* |
| | 3 | Действие населения в очаге оружия массового поражения | 1 | ***2*** | *ОК 01, 02, 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Составить опорный конспект: «Правила поведения населения при радиоактивном и химическом заражении местности». | | | | |
| **Тема 3.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидаций чрезвычайных ситуаций (РСЧС)** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | РСЧС, история её создания. Предназначение, структура, задачи решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. | | | **2** | |
| | 1.Характеристика наиболее вероятных ЧС природного и техногенного характера. | | | **2** | |
| | Практическая работа № 3 «Типы и виды локализации и ликвидации последствий ЧС» | | 2 | **2** | |
| **Раздел 4.** | **Способы защиты населения от оружия массового поражения.** | | | **10** | |
| **Тема 4.1. Оружие массового поражения. Действие населения в очаге поражения** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. | *1* | **1** | *ОК 01, 06* |
| | 2 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Химическое оружие. | *1* | **1** | *ОК 02, 03* |
| | 3 | Современные средства поражения и их поражающие факторы. Бактериологическое | *1* | **1** | *ОК 08,* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | оружие | | | *06* |
| | 4 | Использование средств индивидуальной защиты и коллективной защиты от оружия массового поражения. | *1* | **1** | *ОК 07, 06* |
| | 5 | Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени | *1* | **2** | ОК 04, 06, |
| | 6 | Оповещение и информирования населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. | *1* | **2** | *ОК 02, 07* |
| | Практическая работа № 4 «Действия населения при ЧС. Виды защиты от химического, биологического и ядерного воздействия» | | *2* | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Современные средства поражения». | | | | |
| **Раздел 5.** | **Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах** | | | **8** | |
| **Тема 5.1. Требования пожарной безопасности на производстве и в быту** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | | |
| | 1 | Виды пожаров. | | **2** | *ОК 01* |
| | 2 | Содержание территории, зданий и сооружений, меры пожарной безопасности при эксплуатации электроустановок, систем отопления и вентиляции. | | **2** | *ОК07* |
| | 3 | Обеспечение безопасности людей в случае возникновения пожара, средства пожаротушения. | | **2** | *ОК 07, 02, 08* |
| | Практическая работа № 5 «Организация проведения аварийно – спасательных работ в зонах ЧС. Назначение и работа эвакокомиссий. Обязанности и правила поведения населения при эвакуации» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Составить опорный конспект: «Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве при пожарах». | | | | |
| **Раздел 6.** | **Основы военной службы (юноши)** | | | **26** | |
| **Тема 6.1 Основы военной службы и обороны государства**. | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Национальная безопасность Российской Федерации. | 1 | 2 | *ОК 01, 02, 04* |
| | 2 | Основы обороны государства | 1 | 1 | *ОК 06, 08* |
| | 3 | Вооруженные силы Российской Федерации. Боевые традиции и символы воинской чести. | 1 | 1 | *ОК 06, 08* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Потенциальные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Вооружённые Силы РФ (сообщение). | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Тема 6.2**<br>**Воинская обязанность.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Основные понятия о воинской обязанности | 1 | 1 | |
| | 2 | Организация воинского учёта и его предназначение | 1 | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Изучить обязанности гражданина пребывающего в запасе. | | | | |
| **Тема 6.3**<br>**Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **6** | |
| | 1 | Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы. | 1 | 1 | *ОК 03, 05* |
| | 2 | Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые при поступлении на военную службу по контракту. | 1 | 1 | *ОК10, 11* |
| | 6 | Уставы ВС – основа деятельности военнослужащего. | 1 | 2 | *ОК 10* |
| | 7 | Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. | 1 | 1 | *ОК 01, 08, 10* |
| | 8 | Уголовная ответственность за преступления против военной службы. | 1 | 1 | *ОК 03, 01, 02, 10* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Обязанности и права военнослужащих, виды ответственности, установленные для военнослужащих». | | | | *2* |
| **Тема 6.4**<br>**Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям; | *1* | 1 | *ОК 01, 06* |
| | 2 | Назначение, боевые свойства и устройство автомата. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение | *1* | 1 | *ОК 02, 09, 06* |
| | Самостоятельная работа обучающихся. Написать сообщение: «Вооружение ВС РФ». | | | | |
| **Тема 6.5**<br>**Защита от оружия массового поражения**. | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Классификация средств защиты от ОМП | *1* | 1 | *ОК 08,* |
| | 2 | Средства индивидуальной защиты органов дыхания. Средства индивидуальной защиты кожи. | *1* | 1 | *ОК 02* |
| | 3 | Медицинские средства защиты | *1* | 1 | *ОК 07* |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 4 | Инженерная защита, защитные средства боевой техники | *1* | 1 | *ОК 09, 02* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «СИЗ органов дыхания и кожи». | | | | |
| **Тема 6.6. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **2** | |
| | 1 | Виды воинской деятельности и их особенности. Требования воинской деятельности, предъявляемые к профессиональным качествам гражданина. | *1* | 1 | *ОК 03, 11, 10* |
| | 2 | Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. | *1* | 1 | *ОК11, 01, 09* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «Особенности воинской деятельности». | | | | |
| **Тема 6.7 Военно-медицинская подготовка.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Виды травм и ран. | 1 | 1 | ОК 01, 05 |
| | 2 | Правила оказания ПМП при ранениях и травмах. | 1 | 1 | ОК08, 06 |
| | 3 | Правила оказания ПМП при остановке сердца. Тренажёр Гоша. | 1 | 2 | ОК 01, 09 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Написать сообщение: «Травмы и раны». | | | | |
| **Итоговая аттестация в форме тестирования** | | | | **2** | |
| **Раздел 7.** | **Основы медицинских знаний (девушки)** | | | **26** | |
| **Тема 7.1. Здоровье и здоровый образ жизни** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **8** | |
| | 1 | ЗОЖ как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. | 1 | **1** | ОК 03, 08 |
| | 2 | Здоровье родителей и здоровье будущего ребёнка. | 1 | **1** | ОК 03 |
| | 3 | Вредные привычки и их влияние на здоровье. | 1 | **1** | ОК 08, 06 |
| | 4 | Ранние половые связи и их последствия для здоровья. | 1 | **1** | ОК 03 |
| | 5 | Стресс и его воздействие на человека. Психологическая уравновешенность и её значение для здоровья. | 1 | **1** | ОК 01, 03 |
| | 6 | Правила личной гигиены и здоровья человека. | 1 | **1** | ОК 03, 08 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Практическая работа № 6 «Развитие иммунитета и работоспособности» | | 2 | **2** | |
| | Самостоятельная работа обучающихся. (реферат). | | | | |
| **Тема 7.2. Первая медицинская помощь пострадавшим от несчастного случая на производстве и при чрезвычайных ситуациях** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **16** | |
| | 1 | Кровотечения. Остановка кровотечений. Первая помощь | 1 | 1 | ОК 01, 06 |
| | 2 | Первая медицинская помощь при синдроме длительного сдавливания | 1 | 1 | ОК 02, 04 |
| | 3 | Первая медицинская помощь при отравлениях | 1 | 1 | ОК 02, 06 |
| | 6 | Первая медицинская помощь при шоке. | 1 | 1 | ОК 02, 07 |
| | 7 | Первая медицинская помощь при ожогах. | 1 | 1 | ОК 05, 06 |
| | 8 | Первая медицинская помощь при отморожении | 1 | 1 | ОК 04, 01 |
| | 9 | Первая медицинская помощь при тепловом и солнечном ударе | 1 | 1 | ОК07, 08 |
| | 10 | Первая медицинская помощь при поражении электрическим током | 1 | 1 | ОК 08, 02 |
| | 11 | Сердечно-сосудистая система и её заболевания | 1 | 1 | ОК 02, 01 |
| | 12 | Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте | 1 | 1 | ОК 01, 02, 08 |
| | Практическая работа № 7. «Способы временной остановки кровотечений» | | 2 | 2 | |
| | Практическая работа № 8. «Правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких» | | 2 | 2 | |
| | Практическая работа № 9 «Правила наложения кровоостанавливающего жгута» | | 2 | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Сердечно-сосудистая система, кровотечения, ПМП в различных ситуациях. | | | | |
| **Тема 7.3 Профилактика инфекционных заболеваний** | ***Уровень усвоения*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Основные инфекционные болезни, их классификация. Профилактика инфекционных болезней. | 1 | 1 | ОК 01, 02 |
| | 2 | Инфекции передаваемые половым путём. Профилактика ИППП. | 1 | 1 | ОК 09 |
| | 3 | СПИД. Профилактика СПИД. | 1 | 1 | ОК 01, 09 |
| | 4 | Оказание помощи заболевшим и уход за больными. | 1 | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Инфекционные болезни в Забайкалье и Приаргунском районе | | | | |
| **Тема 7.4 Общий уход за пострадавшими и больными.** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень усвоения*** | **4** | |
| | 1 | Общие принципы ухода за больными | *1* | 1 | *ОК 08, 10* |
| | 2 | Причины и типы лихорадок. Уход за больными при ознобе, лихорадке | *1* | 1 | *ОК 04, 06* |
| | 3 | Техника измерения температуры тела. Методики определения пульса и дыхания; их оценка. | *1* | 1 | *ОК 02, 06* |
| | 4 | Понятие об артериальном давлении и его измерение | *1* | 1 | *ОК 04,01* |
| | Самостоятельная работа обучающихся: уход за больными и пострадавшими. | | | | |
| **Итоговая аттестация в форме тестирования** | | | | **2** | |
| | | | **Всего** | **72** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **БЖ**; **спортивного стадиона**; **оружейной комнаты**.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Стол преподавателя
- Стул
- Секционный шкаф для хранения наглядных пособий и ТСО, дидактического материала
- Столы для учащихся
- Стулья для учащихся
- Стенки для плакатов
- Доска ученическая

Наглядные пособия:
Плакаты ( в т.ч.электронные):
Медицинские средства защиты и профилактики.
Принципиальная схема организации гражданской обороны в профессиональном училище.
Средства индивидуальной защиты.
Общие задачи гражданской обороны.
Ядерное оружие.
Действия населения в районах стихийных бедствий.
Действия населения по сигналам оповещения.
Эвакуация и рассредоточение городского населения.
Действия населения в зонах радиоактивного заражения.
Вооружение и боевая техника.
Химическое оружие.
Средства коллективной защиты убежища, противорадиационное укрытие, простейшие укрытия.
Убежище.
Меры предупреждения гамма-излучением.
Плакаты и знаки по электрической безопасности.
Средства и способы транспортировки пострадавших.
Первая медицинская помощь при отравлении ядохимикатами.
Первая медицинская помощь при поражении отравляющими веществами.
Профилактика лучевых поражений.
Простейшие приёмы реанимации при электрической травме.
Виды кровотечений, средства и способы их временной остановки.
Способы искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.
Переломы костей и средства их иммобилизации.
Аптечка индивидуальная.
Первая помощь при ожогах.
Правила наложения повязок на живот, конечности, грудь, голову.
Пакет перевязочный индивидуальный и его применение.
Способы остановки наружного кровотечения.
ОМП и способы защиты поражающих факторов.
Автомат Калашникова.
Огневая подготовка – основа стрельбы.
Меры безопасности обращения с оружием.
Противотанковые мины.
Ручная осколочная граната.
Снайперская винтовка.
Ручной пулемёт Калашникова
Ориентирование на местности по карте, компасу, местным предметам.
Терроризм – угроза личности, обществу, государству.
Меры безопасности по профилактике гриппа птиц.
Электрическая безопасность.
Правила поведения и действия населения при лесных пожарах.

Технические средства обучения:
1.Персональный компьютер.
2.Телевизор.

## 3.2 *Информационное обеспечение обучения*

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

**Основные источники:**

**1.** Косолапова Н.В., Основы безопасности жизнедеятельности .М.. Академия, 2014

Нормативно-правовые документы:

**1.** Конституция Российской Федерации;
**2.** Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»;
**3.** Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

**Дополнительные источники:**

**1.** Журналы «ОБЖ»;
**2.** Федеральные законы по темам и разделам;
**3.** Общевоинские уставы;

**4.** Фролов М.П., Основы безопасности жизнедеятельности. 10 кл. – М.: АСТ, 2011;
**5.** Фролов М.П., Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл. – М.: АСТ, 2011;
**6.** Смирнов А.Т.Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.10-11кл.-
**7.** Наставления по стрелковому делу: Основы стрельбы из стрелкового оружия 7, 62 –мм (или 5,45-мм) модернизированный автомат Калашникова

**Интернет – ресурсы**

www.mchs.gov.ru – сайт МЧС РФ.
www.mvd.ru – сайт МВД РФ.
www.mil.ru - сайт Минобороны.
www.fsb.ru – сайт ФСБ РФ.
Словари и энциклопедии. www.booksgid.com - BooksGid.
Электронная библиотека. globalteka.ru/index.html - Глобалтека.
Глобальная библиотека научных ресурсов.
window.edu.ru - Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
www.iprbookshop.ru – Электронно-библиотечная система PRbookswww.school.edu.ru/default.asp - Российский образовательный портал.
http://www.pobediteli.ru–Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»
http://www.monino.ru–Музей Военно-Воздушных Сил
http://simvolika.rsl.ru– Государственные символы России. История и реальность
http://militera.lib.ru – Военная литература

# *4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| **Раздел учебной дисциплины** | **Результаты** (основные умения, усвоенные знания) | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
|---|---|---|---|
| Раздел 1<br>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; | *освоенные умения:*<br>– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>*усвоенные знания:*<br>– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; | *Планирование* мероприятий по защите от негативных воздействий ЧС. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |
| Раздел 2<br>Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; | *освоенные умения:*<br>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>– правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;<br>*усвоенные знания:*<br>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; | Определение степени опасности чрезвычайных ситуаций. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |
| Раздел 3<br>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | *освоенные умения:*<br>– действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;<br>*усвоенные знания:*<br>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны; | *Планирование* мер и способов защиты от ОМП | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |
| Раздел 4<br>Способы защиты населения от оружия массового поражения; | *освоенные умения:*<br>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>*усвоенные знания:*<br>– способы защиты населения от оружия массового поражения; | *Выполнение* нормативов по применению индивидуальны средств защиты.<br>*Определение* степени опасности при применении оружия массового поражения. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, нормативов, результатов тестирования* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Раздел 5<br>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. | *освоенные умения:*<br>– применять первичные средства пожаротушения;<br>*усвоенные знания:*<br>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; | *Демонстрация* навыков в применении средств пожаротушения. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |
| Раздел 6<br>Основы военной службы. | *освоенные умения:*<br>– пользоваться военным законодательством;<br>– определять государственную и военную символику РФ;<br>– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;<br>– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;<br>*усвоенные знания:*<br>– основы военной службы и обороны государства;<br>– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.<br>– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;<br>– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; | *Нахождение* правильного решения на правовой основе возникающих проблем.<br>*Планирование* самостоятельной подготовки к военной службе на основании полученных навыков и умений.<br>*Определение* военно-учётных специальностей, по которым учащиеся могут проходить военную службу.конфликтных ситуаций и<br>*Нахождение* правильного выхода из них.<br>*Выделение* наиболее важных умений и навыков, которые необходимы при исполнении обязанностей военной службы. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |
| Раздел 10<br>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | *освоенные умения:*<br>– оказывать первую помощь пострадавшим;<br>*усвоенные знания:*<br>– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. | *Демонстрация* правил оказания первой медицинской помощи. | *Устный опрос проверка самостоятельных работ, результатов тестирования* |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП.09 Физическая культура

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Первомайское многопрофильное училище»

**Разработчики:**
Казанцева О.В., зам. директора по УПР ГПОУ «ПМУ»
Григорьева И.В., преподаватель физической культуры ГПОУ «ПМУ»

# СОДЕРЖАНИЕ


**1.** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.** СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

**3.** ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ

**4.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**5.** ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

## *1.* ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *1.1.* Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

***1.2.*** Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

***1.3.*** **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***уметь:***

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***знать:***

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины студент осваивает элементы компетенций:

| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности (действия)** | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка Детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.<br>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| | | Смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 02.<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять Результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развитияи самообразования |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочемколлективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельностипо профессии (специальности). | Сущность гражданско-патриотической позиции.<br>Общечеловеческие ценности.<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 08.<br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и использовании средств физической культуры.<br>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | Использовать оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности.<br>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | Роль в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>Основы здорового образа жизни;<br>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии, профилактики перенапряжения |

## *2.* СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| Обязательная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| В том числе | |
| Практические занятия | 40 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | - |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Раздел 1. Легкая атлетика.** | | | **12** | |
| **Тема 1.1 Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта. | 2 | | |
| | 2. Техника прыжка в длину с места | | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | |
| | 1. Практическое занятие «Овладение и закрепление бега на короткие дистанции» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Совершенствование техники прыжка в длину с места» | | 2 | |
| **Тема 1.2 Бег на длинные дистанции.** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | | |
| | 1. Техника бега по дистанции | | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | 4 | |
| | 1. Практическое занятие «Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Разучивание комплексов специальных упражнений» | | 2 | |
| **Тема 1.3 Бег на средние дистанции** | ***Содержание учебного материала*** | | | |
| | 1.Техника бега на средние дистанции | | - | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | 4 | |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: бег 100 м на время. Выполнение К.Н: 500 м – девушки, 1000 м – юноши» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги» | | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел 2. Баскетбол** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | **12** | |
| **Тема 2.1 Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места** | 1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяса в кольцо с места | 2 | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | |
| | 1. Практическое занятие «Овладение техникой ведения мяча, передачи и броска мяча с места» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе» | | 2 | |
| **Тема 2.2Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага-бросок** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага-бросок» | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **2** | |
| | 1. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места» | | 1 | |
| | 2. Практическое занятие «Совершенствование техники ведения мяча и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведение – 2 шага-бросок» | | 1 | |
| **Тема 2.3Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу, правила баскетбола** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу. | 2 | | |
| | 2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста | 2 | | |
| | 3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **2** | |
| | 1. Практическое занятие «совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу» | | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста» | | 1 | |
| **Тема 2.4Совершенствование техники владения баскетбольным мячом** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | |
| | 1. Техника владения баскетбольным мячом | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага - бросок», бросок мяча с места под кольцом» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре» | | 2 | |
| **Раздел 3. Волейбол** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | **12** | |
| **Тема 3.1 Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.** | 1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. | 2 | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | |
| | 1. Практическое занятие «Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.прием мяча. Передача мяча.нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков» | . | 2 | |
| **Тема 3.2Техника нижней подачи и приема после нее.** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1. Техника нижней подачи и приема после нее. | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **2** | |
| | 1. Практическое занятие «Отработка техники нижней подачи и приема после нее» | | 2 | |
| **Тема 3.3 Техника прямого нападающего удара.** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Техника прямого нападающего удара. | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **2** | |
| | 1. Практическое занятие «Отработка техники прямого нападающего удара» | | 2 | |
| **Тема 3.4 Совершенствование техники владения волейбольным мячом.** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| | 1. Техника прямого нападающего удара | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | |
| | 1. Практическое занятие «Прием контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе» | | 2 | |
| **Раздел 4. Легкоатлетическая гимнастика** | ***Содержание учебного материала*** | *Уровень освоения* | - | ОК 01-06, ОК -08 |
| **Тема 4.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах** | 1. Техника коррекции фигуры | 2 | | |
| | ***Тематика практических занятий:*** | | **4** | |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение упражнений для развития различных групп мышц» | | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «круговая тренировка на 5-6 дистанций» | | 2 | |
| **Дифференцированный зачет** | | | - | |
| **Всего:** | | | 40 | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала.
Оборудование спортивного зала: баскетбольные кольца, волейбольная сетка, мячи,мат.
Технические средства обучения:
- ноутбук;
Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской не предусмотрено.
Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий не предусмотрено.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1.Бишаев А.А. «Физическая культура» М.: «Академия» ,2013г.

**Дополнительные источники:**

Справочная и нормативная литература:

1.Физическая культура – Интернет – ресурсы: Межшкольный Ресурсный www. edunet.uz/mediak…isection.php?...ID
2.Физическая культура P.qaleks-metod.narod.ru/p70aal.htm/
3.Физическая культура и спорт - Каталог образовательных интернет – ресурсов nqinxl.informatika.ru/modules.php?...Web…
4.Учебная литература по физической культуре. herzen-ffk.myl? ru/index/0-2 5.Физическая культура sc.karelia.ru/catalog/.. ,/92/?&.. .3
6.Здоровье и физическая культура студента Бароненко В.А., Рапопорт А.А. www.allenq.ru/d/hlthl/hlthl - 014.htm
7.Интернет – ресурсы для учителя физкультуры uforum.uz.>.. .>Edunet.uz&Connect.uz
8.Все что нужно по физической культуре www.zloy-fizruk.narod.ru
9.Сайт учителя физической культуры www.ftraner.ru
10.Физическая культура imc.rkc-74.ru/catalog/rubr/.. ./92/

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных и групповых заданий, проектов, исследований.

| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:<br><br>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.<br>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной | Текущий контроль:<br><br>- сдача нормативов<br>- индивидуальный и фронтальный |

| | |
|---|---|
| гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики.<br>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации.<br>- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями.<br>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.<br>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки.<br>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.<br>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.<br><br>В результате освоения дисциплины студент должен **знать/понимать:**<br>- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни.<br>- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.<br>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности. | опрос в ходе практических занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий.<br><br>Итоговый контроль<br>- дифференцированный зачет |

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

| № п/п | Физические способности | Контрольное упражнение (тест) | Возраст, лет | Оценка | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Юноши | | | Девушки | | |
| | | | | 5 | 4 | 3 | 5 | 4 | 3 |
| 1 | Скоростные | Бег 30 м, с | 16<br>17 | 4,4 и выше 4,3 | 5,1-4,8<br>5,0-4 | 5,2 и ниже 5,2 | 4,8 и выше 4,8 | 5,9-5,3<br>5,9-5,3 | 6,1 ниже 6,1 |
| 2 | Координационные | Челночный бег 3х10 м, с | 16<br>17 | 7,3 и выше 7,2 | 8,0-7,7<br>7,9-7,5 | 8,2и ниже 8,1 | 8,4и выше 8,4 | 9,3-8,7<br>9,3-8,7 | 9,7 ниже 9,6 |
| 3 | Скоростно-силовые | Прыжки в длину с места, см | 16<br>17 | 230и выше 240 | 195-210<br>205-220 | 180и ниже 190 | 210 и выше 210 | 170-190<br>170-190 | 160 ниже 160 |
| 4 | Выносливость | 6-минутный бег, м | 16<br>17 | 1500и выше 1500 | 1300-1400<br>1300-1400 | 1100 и ниже 1100 | 1300 и выше 1300 | 1050-1200<br>1050-1200 | 900 и ниже 900 |
| 5 | Гибкость | Наклон вперед из положения стоя, см | 16<br>17 | 15 и выше 15 | 9-12<br>9-12 | 5 и ниже 5 | 20 и выше 20 | 12<br>14 | 7 и ниже 7 |
| 6 | Силовые | Подтягивания: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, кол-во (девушки) | 16<br>17 | 11и выше 12 | 8-9<br>8-9 | 4 и ниже 4 | 18 и выше 18 | 13-15<br>13-15 | 6 и ниже 6 |

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

| Тесты | Оценка | | |
|---|---|---|---|
| | **5** | **4** | **3** |
| 1. Бег 3000 м (мин, с) | 12,30 | 14,00 | б/вр |
| 2. Плавание 50 м (мин, с) | 45,00 | 52,00 | б/вр |
| 3. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге) | 10 | 8 | 5 |
| 4. Прыжок в длину с места (см) | 230 | 210 | 190 |
| 5. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м) | 9,5 | 7,5 | 6,5 |
| 6. Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (количество раз) | 13 | 11 | 8 |
| 7. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз) | 12 | 9 | 7 |
| 8. Координационный тест – челночный бег 3х10 м (с) | 7,3 | 8,0 | 8,3 |
| 9. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз) | 7 | 5 | 3 |
| 10. Гимнастический комплекс упражнений:<br>– утренней гимнастики;<br>– производственной гимнастики;<br>из 10 баллов | До 9 | До 8 | До 7,5 |

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

| Тесты | Оценка | | |
|---|---|---|---|
| | **5** | **4** | **3** |
| 1. Бег 2000 м (мин, с) | 11,00 | 13,00 | б/вр |
| 2. Плавание 50 м (мин, с) | 1,00 | 1,20 | б/вр |
| 3. Прыжки в длину с места (см) | 190 | 175 | 160<br>б/вр |
| 4. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге) | 8 | 6 | 4 |
| 5. Силовой тест – подтягивание на низкой перекладине | 20 | 10 | 5 |
| 6. Координационный тест – челночный бег 3´10 м (с) | 8,4 | 9,3 | 9,7 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м) | 10,5 | 6,5 | 5,0 |
| 8. Гимнастический комплекс упражнений:<br>– утренней гимнастики<br>– производственной гимнастики<br>– релаксационной гимнастики<br>(из 10 баллов) | До 9 | До 8 | До 7,5 |

ЗАЧЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРИКЛАДНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ СТУДЕНТОВ

1. Лёгкая атлетика:

-кроссовая подготовка – 2000-3000 м. – без учета времени;

2. Волейбол:

-игра в парах через сетку – с учетом времени;

-подача мяча - произвольная форма;

-2-х сторонняя командная игра;

3. Баскетбол:

-техника ведения мяча – произвольная форма;

-броски мяча в корзину – штрафные, 3-х очковые, боковые, из- под кольца.

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП 10 Рисование и дизайн

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение  Нерчинский аграрный техникум

**Разработчики:** Тарвердиева С.Г. преподаватель специальных дисциплин и мастер производственного обучения
Одобрено на заседании методической  комиссии

**СОДЕРЖАНИЕ**

**16.** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**17.** СТРУКТУРА  УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**18.** УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**19.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**20.** ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Подбирать материалы для рисования;
- Образно мыслить;
- Работать цветом;
- Чувствовать перспективу и композицию;
- Рисовать предметы;
- Рисовать и лепить с натуры;
- Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисования;
- геометрические композиции в рисунке;
- цвет композиции рисунка;
- рисунок и лепку с натуры;
- рисунок пирожных и тортов;
- композицию тортов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:
Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Шифр комп. | Наименование компетенций | Дескрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|---|---|---|---|---|
| *ОК 01* | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | улучшению плана. | Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| *ОК 2* | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| *ОК 3* | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение современной научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| *ОК 4* | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| *ОК 5* | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе | документы | оформления документов. |
| *ОК 9* | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| *ОК 10* | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для |

| | |
|---|---|
| | обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| | |
| | |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| **Объем образовательной программы** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| в том числе:<br>практические занятия | 30 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированный зачет** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|---|
| *1* | *2* | | *3* | |
| **Тема 1. Основы Рисования и дизайн блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** | *ОК 1-5,10,11* |
| | 1. Рисунок – важнейшая область художественного творчества<br>***2.*** Материалы для рисования , техника рисования и ее многообразие<br>3.Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы<br>4.Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятие и законы композиции блюд. | ***2*** | ***2*** | *ПК1.1-* |
| | Практическое занятие №1. Правила подбора материалов для рисования. | ***2*** | ***2*** | |
| | Практическое занятие №2. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. | ***2*** | ***2*** | |
| | Практическое занятие №3. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) | ***2*** | ***2*** | |
| | Практическое занятие №4. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. | ***2*** | ***2*** | |
| **Тема 2. Рисунок с натуры** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***8*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.1 |
| | Практическое занятие №5. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы. | ***2*** | *2* | |
| | Практическое занятие №6. Рисование с натуры предметов домашнего обихода. | ***2*** | *2* | |
| | Практическое занятие №7. Рисование фруктов и овощей. | ***2*** | *2* | |
| | Практическое занятие №8 . Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. | ***2*** | *2* | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Законы композиции | | | |
| **Тема 3.**<br>**Украшения из овощей и фруктов** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.2<br>ПК 2.5 |
| | Практические занятия№9. Изготовление украшений из овощей и фруктов | ***2*** | ***2*** | |
| **Тема 4.**<br>**Дизайн блюд** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 2.5<br>ПК 5.1- 5.5 |
| | Практические занятия№10. Создание композиции декоративного оформления вторых блюд | ***2*** | ***2*** | |
| **Тема 5.**<br>**Украшения из кондитерских изделий** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 4.1 |
| | Практические занятия№7. Изготовление украшения из шоколада и посыпок | ***2*** | ***2*** | |
| | Практические занятия№8. Изготовление украшения из желе, марципана | ***2*** | ***2*** | |
| **Тема 6. Композиция Тортов.Рисование кондитерских изделий** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.2 -1.3<br>ПК2.7<br>ПК 3.5 |
| | Практическое занятие №9.<br>Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции. | ***2*** | ***2*** | |
| **Тема 7.**<br>**Лепка** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ОК 1-5,9,10,11<br>ПК 1.4<br>ПК2.8<br>ПК3.6 |
| | Практическое занятие №10.<br>Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов | ***2*** | ***2*** | |
| | Практическая работа №11<br>Изготовление макета кондитерского изделия. | ***2*** | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Всего** | | **32** | |

## 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 10. «Рисование и дизайн», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;

- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, телевизор.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Иванова И.Н., Рисование и лепка. – М.: Издательский центр «Академия», 2013

**Дополнительные источники:**

1. И.Н. Иванова. Рисование и лепка. Учебник. Москва. Издательский центр «Академия».2011. (электронный учебник) Режим доступа: http://docplayer.ru/28239138-Risovanie-i-lepka-i-n-ivanova.html
2. Беляева С. Е. Основы изобразительного искусства и художественного проектирования: учебник для нпо/ С. Е. Беляева. 5-е изд. Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23274.pdf
3. Книговодство > Художественная кулинария. Шембель А.Ф. «Рисование и лепка для кондитеров». Режим доступа: http://knigovodstvo.ru/book/299/
4. Художественная кулинария. Изделия и украшения из шоколада. Кузнеделева С.Н. Режим доступа: http://knigovodstvo.ru/book/768/
5. Электронная библиотека. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Режим доступа:http://razym.ru/semiyahobbi/kulinar/67122-koeva-va-risovanie-i-lepka-konditerskix-izdelij.html
6. Живопись и рисование → Учебное рисование Режим доступа: https://eknigi.org/zhivopis_i_risovanie/177176-uchebnoe-risovanie.html
7. А.Ф.Шембель.Основы рисунка. Режим доступа: http://hudozhnikam.ru/osnovi_risunka.html
8. Лепка элементов торта. Лепка – торт с белыми и красными розами. Режим доступа: http://searchmasterclass.net/lepka/121113-lepka-tort-s-krasnymi-i-belymi-rozami.html
9. Мастика для Лепки Фигурок. Режим доступа: https://youtu.be/05d7S8kc3Ms
10. Украшение торта шоколадным орнаментом. Режим доступа: https://youtu.be/-nWXlDgNUrI

**Интернет-источники:**

1. http://arttopia.ru/ - уникальные уроки рисования и дизайна
2. http://pixelbrush.ru/2013/03/23/iskusstvo-risovaniya-i-zhivopisi-1-2013.html - Журналы Искусство рисования и живописи

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных занятий, с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине

общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по

самостоятельной ( домашней) работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной

программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
|---|---|---|
| Материалы для рисования технику рисования; начальные упражнения по рисованию; рисовать геометрические фигуры; рисование орнамента. понятие о цвете; технику работы с акварелью и гуашь; перспективу в композиции; размер и соотношение частей; обобщение рисунка; рисовать и лепить фрукты и овощи. рисование пирожных с натуры; рисование натюрмортов; использование законов композиции. | -Оценка 5 «отлично»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; При тестировании набрано баллов 90-100%<br>-Оценка 4 «хорошо»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. При тестировании набрано баллов 80-90%<br>-Оценка 3 «удовлетворительно»: частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. При тестировании набрано баллов 70-80%<br>-Оценка 2 «неудовлетворительно» | Практическое занятие №1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 |

| | | |
|---|---|---|
| | при выполнении работы выставляется в следующих случаях: допущены существенные ошибки;<br>студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.<br>При тестировании набрано баллов менее 70% | |
| подбирать материалы для рисования;<br>образно мыслить, рисовать предметы<br>работать цветом;<br>чувствовать композицию и перспективу ;<br>образно мыслить, рисовать и лепить с натуры;<br>использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных; | - Оценка 5 «отлично»: студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание;<br>соблюдает последовательность в выполнении задания;<br>умело пользуется инструкциями, рационально организует рабочее место;<br>соблюдает требования оформления документов<br>- Оценка 4 «хорошо»: студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;<br>правильно организует рабочее место;<br>соблюдает последовательность заполнения документов;<br>умело пользуется инструкциями.<br>- Оценка 3 «удовлетворительно»: ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя;<br>не соблюдает последовательность заполнения документов;<br>умело пользуется инструкциями.<br>- Оценка 2 «неудовлетворительно»: аттестуемый не умеет | Практическое занятие №1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11 |

| | | |
|---|---|---|
| | выполнять приемы работ практического задания;<br>допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;<br>не умеет пользоваться инструкциями | |

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП.11. Эффективное трудоустройство

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Читинское торгово-кулинарное училище»

**Разработчики:** Педагог-психолог Шартон Марина Васильевна

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРАУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами » Основы деловой культуры», «Основы культуры профессионального общения».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-правильно составлять резюме, поиск вакансий профессий, специальностей с использованием возможности сети Интернет ( сайты, порталы и т.д.) ;
-самостоятельно осуществлять поиск работы в сети Интернет;
- быть психологически подготовлен к труду;
- воспитывать у себя стремление получать профессиональные знания;
-развивать самостоятельность, самоконтроль; - самореализовать себя;
- владеть приёмами презентации и информацией о рынке труда Забайкальского края

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы профессионального общения;
- способы предупреждения, конфликтных ситуаций;
- перспективы трудоустройства и карьерного продвижения;
- как быть конкурентоспособным на рынке труда;
- государственные услуги, представляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы;
- пути профессиональной подготовки , переподготовки и повышение квалификации безработных граждан.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

| **Шифр комп.** | **Наименование компетенций** | **Дискрипторы (показатели сформированности)** | **Умения** | **Знания** |
|---|---|---|---|---|
| *ОК 01* | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методы работы в профессиональной и смежных |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | сферах.<br>Структура плана для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| *ОК 2* | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.<br>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;<br>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| *ОК 3* | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)<br>Применение | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональн |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | современной | траектории | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | научной профессиональной терминологии<br>Определение траектории профессионального развития и самообразования | профессионального и личностного развития | ая терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| *ОК 4* | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| *ОК 5* | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке<br>Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| *ОК 9* | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| *ОК 10* | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательная учебная нагрузка** | **36** |
| в том числе: | |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа (домашняя работа**)** | 4 |
| контрольная работа | 1 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированного зачёта* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Эффективное трудоустройство**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|---|
| *1* | *2* | | *3* | *4* |
| **Тема 1 Введение .** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | 1 | |
| | 1.Цели и задачи предмета. Содержание и логика изучения. | *1* | | ***ОК1-ОК5, ОК9,ОК10*** |
| **Тема 2 Психология общения** | 1.Общение основа человеческого бытия | 2 | 4 | ***ОК1-ОК5, ОК9,ОК10*** |
| | 2.Вербальное и невербальное общение | 2 | | |
| | 3.Структура общения | *2* | | |
| | 4.Темперамент и характер | *2* | | ***ОК1-ОК5, ОК9,ОК10*** |
| | 5.Самооценка личности | *2* | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Тематика практических занятий***<br>***Психологические тесы*** | | ***3*** | |
| | 1.Приятно ли с вами общаться? тест Ряховского | | | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |
| | 2.Определение типа темперамента «Формула темперамента» А.Белова | | | |
| | 3.Ваш стиль делового общения. | | | |
| **Тема 3.**<br>**Профессиональная адаптация** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | |
| | 1.Понятие о профессиональной адаптации | ***2*** | | |
| | 2.Успешный стиль поведения | 2 | | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |
| | 3.Способы предупреждения конфликтов | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий Психологический тест***<br>«Стили разрешения конфликтов» | | 3 | ***ОК10*** |
| **Тема 4.**<br>**Анализ состояния рынка труда.** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1.Информация о рынке труда Забайкальского края | **2** | **3** | |
| | 2. Возможные источники получения информации о рынке труда. | ***2*** | | ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| | 3.Перспективы трудоустройства и карьерного продвижения выпускников | ***2*** | | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |
| | 4.Понятие конкурентоспособности | ***2*** | | ***ОК10*** |
| | **Тематика практических занятий**<br>**Принятия решений в производственных ситуаций.** | | 4 | |
| | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | |
| **Тема 5. Эффективные технологии поиска работы** | ***1.*** Пути получения информации о трудоустройстве | ***2*** | | ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| | ***2.*** Обучение студентов приёмам эффективной презентации при трудоустройстве, составление резюме, планирование карьеры | ***2*** | | |
| | 3.Организация работы по консультированию студентов выпускных курсов по вопросам поиска работы с привлечением специалистов по трудоустройству, психологов, педагогов, родителей, работодателей. | ***2*** | | |
| | ***Тематика практических занятий*** | | ***4*** | |
| | ***Практические занятия: Поиска вакансий через сети Интернет. Подготовка шаблона резюме, заполнение резюме.***<br>. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| **Тема 6.**<br>**Роль службы занятости в решении вопросов трудоустройства граждан** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | |
| | 1.Государственные услуги, предоставляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы. | ***2*** | | |
| | 2.Содействие гражданам в поиске подходящей работы | ***2*** | | ***ОК1-ОК5, ОК9, ОК10*** |
| | 3. Содействие гражданам в поиске подходящей работы( постоянное и временное трудоустройство) | ***2*** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4.Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации безработных граждан. | *2* | | |
| | 5.Содействие самозанятости (организация собственного дела). | *2* | | |
| | **Тематика практических занятий**<br>**Изучение трудового кодекса по решению вопросов трудоустройства граждан.** | | 2 | |
| | ***Содержание учебного материала*** | **Уровень освоения** | *4* | |
| **Тема 7**<br>**Планирование и этапы поиска работы** | 1.Поиск работы, методы поиска работы | *2* | | |
| | 2.Характеристика основных методов работы | *2* | | |
| | 3.Условия, правила, технологии поиска работы | 2 | | |
| | 4.Понятие : вакансия, ярмарка вакансий | **2** | | |
| | 5.Анализ требований предъявляемых к специалистам в условиях современной экономики. | **2** | | ***ОК1-ОК5, ОК9,*** |
| | **Тематика практических занятий:**<br>**Самопрезентация при трудоустройстве на работу.** | | **2** | ***ОК10*** |
| | ***Всего:*** | | ***36*** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета деловая культура*

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

***1.Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:***
*-доска учебная; -рабочее место для преподавателя;*
*-столы, стулья для обучающихся; -шкафы для хранения раздаточного дидактического материала*

***2. Технические средства обучения:***
*-компьютер,*
*-средства аудиовизуализации;*
*- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).*

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Источники информации**


1. Кязимов К.Г. Рынок труда и содействие занятости населения. – М.: ИД «АТиСО», 2013
2. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. Основы предпринимательства: Гиды для преподавателей. - Самара: ЦПО, 2015.
3. Перелыгина Е.А. Эффективное поведение на рынке труда: Учебные материалы. - Самара: ЦПО, 2015.
4. *Солнцева В.А.* Подготовка к трудоустройству выпускников учреждений среднего профессионального образования / В.А.Солнцева, Е.С.Дрожжина, Ю.С.Данилова. — М. : ООО «Центр новых технологий», 2012.


**Основные источники (печатные издания):**


***1.*** Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

***2.*** Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).


**(электронные издания) (презентации)**

**Интернет-ресурсы**

1.Онлайн-сервис: http://www.rdfo.ru

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени,

затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;

изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или)

электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и

(или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами,

адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или
дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.
Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** |
|---|---|
| *-составление резюме*<br>*-использование Интернета (сайты, порталы*<br>*-самостоятельно осуществлять поиск работы в сети Интернет*<br>*-владеть приемами презентации и информации о рынке труда Забайкальского края*<br>*-овладение навыками профессионального общения*<br>*-умение правильно выйти из конфликтной ситуации*<br>*-быть конкурентоспособным на рынке труда*<br>*-умение пользоваться государственными услугами предоставляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы и переподготовки и повышение квалификации безработных граждан.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных ответов.*<br><br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br><br>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*Не менее 75% правильных ответов* |

## 5. *Возможности использования программы в других ОПОП*

*Указываются наименования ПООП в которых есть данная дисциплина может использоваться при изучении данной дисциплины по профессии «поварское и кондитерское дел».*

**Министерство образования и науки Забайкальского края**
**Государственно профессиональное образовательное учреждение**
**«Шилкинский многопрофильный лицей»**

# Программа учебной дисциплины
# ОП.12. Русский язык и культура речи

**профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**Разработчики:**

Номоконова Наталья Валерьевна, преподаватель русского языка и литературы государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

Калистратова Татьяна Алексеевна, преподаватель русского языка и литературы государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

Одобрено на заседании методической комиссии

_____

Протокол №_____ от «_____» _____ 20____г.

Председатель МК _____ /И.В. Суханова/

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | стр. |
|---|---|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 11 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП | 12 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1.Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

– проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.

***аудирование и чтение***

– использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

– извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

***говорение и письмо***

– создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

– применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

– использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

– осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

– развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

– увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

– совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

– самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– связь языка и истории, культуры русского и других народов;

– смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

– основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

– орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| | |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические работы | 12 |
| контрольная работа | 2 |
| Самостоятельная (домашняя) работа | 18 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме контрольного сочинения (эссе)** | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Уровень усвоения | Объем часов | компетенции |
|---|---|---|---|---|---|
| **1** | **2** | | | **3** | |
| **Тема 1. Современный русский язык и культура речи** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **2**<br>2 | ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ОК 11. |
| | 1. | Русский национальный язык и его составляющие. Понятие культуры речи. | 2 | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся №1**<br>Подготовка доклада «Основные пласты русского языка: литературный язык, диалекты, разговорные и просторечные слова, жаргонизмы и вульгаризмы». | | | 2 | |
| **Тема 2. Фонетика, орфоэпия, лексика, фразеология** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **14**<br>2<br>2 | ОК 04, ОК 05. |
| | 1. | Звуковой состав русского языка. Понятие ударного слога. | 2 | 2 | |
| | 2. | Орфоэпические нормы языка. | 2 | 2 | |
| | 3. | Слово и его значение. | 2 | 2 | |
| | 4. | Лексические нормы языка. | 2 | 2 | |
| | 5. | Фразеология русского языка. Особенности деловой фразеологии. | 2 | 2 | |
| | **Практическая работа №1**<br>Постановка ударения в словах.<br>Тренировочные упражнения на закрепление норм произношения и ударения. | | | 2 | |
| | **Практическая работа №2**<br>Редактирование текстов с лексическими ошибками. | | | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся № 2**<br>Подготовка сообщения «Языковые нормы». | | | **5** | |
| **Тема 3. Морфология современного русского языка** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **6**<br>2 | ОК 05, ОК 10, ОК 11. |
| | 1. | Части речи и трудности в их употреблении. | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 2. | Морфологические нормы языка | 2 | 2 | |
| | **Практическая работа №3**<br>Редактирование текстов с нарушением морфологических норм | | | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся №3**<br>Создание презентации «Трудности в употреблении имён существительных, имен прилагательных» | | | **3** | |
| **Тема 4.**<br>**Синтаксис современного русского языка** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **4**<br>2 | |
| | 1. | Структура простых и сложных предложений. Синтаксические нормы. | 2 | 2 | |
| | **Практическая работа №4**<br>Нахождение и исправление пунктуационных ошибок в предложениях.<br>Нахождение и исправление ошибок, связанных с нарушением синтаксических норм.<br>Исправление ошибок, связанных с нарушением синтаксических норм. | | | 2 | ОК 01, ОК 02,ОК 04 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся №4**<br>Создание презентации «Параллельные синтаксические конструкции» | | | 2 | |
| **Тема 5.**<br>**Текст. Стили речи.** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **4**<br>2 | ОК 01, ОК 06, ОК 07. |
| | 1. | Понятие текста. Типы речи. | 2 | 2 | |
| | **Практическая работа №5**<br>Составление текстов разных типов.<br>Составление разностилевых текстов. | | | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся №5**<br>Подготовка сообщения на одну из тем: Основные законы логики. Выразительные средства языка. Составление и редактирование текстов. | | | 3 | |
| **Тема 6.**<br>**Речевое мастерство** | ***Содержание учебного материала*** | | *Уровень усвоения* | **6**<br>4 | ОК 01 – ОК 11. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1. | Речь как основа общения. Основные правила хорошей речи. | 2 | 2 | |
| | **Практическая работа № 6**<br>Составление текстов выступления перед аудиторией.<br>Речевой этикет. Выполнение ситуативных заданий. | | | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся № 6**<br>Составить текст выступления перед аудиторией на заданную тему. | | | 3 | |
| | **Контрольная работа: Эссе на тему: "Россия в эпоху глобализации"** | | 3 | 2 | |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**Русский язык и культура речи**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и культуры речи.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочих мест – 30;
- художественная литература;
- авторские презентации к урокам;
- учебники и учебные пособия;
- методическая литература;
- дидактические материалы;
- электронные учебники и учебные пособия;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- мультимедийный проектор.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Сурикова Т. И., Клушина Н. И., Анненкова И. В. «Русский язык и культура речи». Учебник для СПО. Под ред. Солганика Г. Я.Изд. М.: Юрайт, 2015 г.

Дополнительная учебная литература:

1. Антонова Е.С. , Т.М. Воителева. «Русский язык : Учебник. М.: «Академия», 2013 г.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. « Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи».М., «Просвещение», 2010г.
3. Бабайцева В.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., « Просвещение», 2010г..
4. Лушникова Н.А. Русский язык в таблицах и схемах. С-П. «Викторн», 2008 г.
5.Антонова Е.С. Русский язык: пособие к ЕГЭ, М., «Академия» 2013 г.
6. Войлова К.А. Контрольные и проверочные работы по русскому языку.«Дрофа» 2010г.
7. А.Б. Малюшкин. Тестовые задания по русскому языку, М.. «Творческий центр»,2009 г.
8.Божко Н.М. Русский язык .Трудные вопросы орфографии, Волгоград. «Учитель», 2010г.
9. Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений. Учебное пособие для среднего профессионального образования, М.: «Академия», 2013г.

Интернет-ресурсы:

1www.gramma.ru – сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста.
2http://www.otbet.ru/book/class-10/russkii_yazik/uchebnik-rozental-d-e/
3http://ru.effor.by/subject/rla/ruslan_10_klass
4http://school-collection.edu.ru/catalog/rubr/79d01730-0a01-00ee-00b5-5129c5112329/
6.http://схемо.рф/shemy/ruskii-jazyk-i-literatura
7.http://www.tepka.ru/rozental_2/
8.http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota
9.http://ktoreshit.ru/textbook/10-klass/russ-yaz

**3.3. Организация образовательного процесса**

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписаниями занятий, которые разрабатываются учебной частью и утверждаются директором техникума, осуществляющим образовательную деятельность.

Организация образовательного процесса обеспечена условиями, необходимыми для получения обучающимися качественного образования.

Организация учебного процесса и преподавание общепрофессиональной дисциплины в современных условиях основаны на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

При работе обучающимся оказываются консультации.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования, соответствующего профилю общеобразовательной дисциплины Русский язык и культура речи.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Критерии оценки | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| **уметь:**<br>– осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; | Умение осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; | наблюдение и оценка практических работ по редактированию текстов с лексическими и морфологическими ошибками; |
| – анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; | Умение анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; | наблюдение и оценка практической работы по выполнению упражнений на закрепление норм ударения и произношения; |
| – проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка. | Умение проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка. | наблюдение и оценка практической работы по анализу текста и его рецензированию; |
| **знать:**<br>– связь языка и истории, культуры русского и других народов; | Знание связи языка и истории, культуры русского и других народов | Устный опрос, тестирование, практическая работа |
| – смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; | Знание смысла понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; | Устный опрос, тестирование, практическая работа |
| – основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; | Знание основных единиц и | Устный опрос, |

| | | |
|---|---|---|
| | уровней языка, их признаков и взаимосвязи | тестирование, практическая работа |
| – орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. | Знание орфоэпических, лексических, грамматических, орфографических и пунктуационных норм современного русского литературного языка; норм речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. | Устный опрос, тестирование, практическая работа |

## 5. Возможность использования программы в других ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»»

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
# ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2023 г.**

**Организация-разработчик:_**
_ГАПОУ «Краснокаменский горно – промышленный техникум»

**Разработчики:**

Максимова Л.В., преподаватель
*Ф.И.О., ученая степень, звание,*

Фатейчева Л.Н., мастер производственного обучения
*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,*

©

©

©

©

©

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | | |
|---|---|---|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 29 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 34 |

## *1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

### *1.1 Область применения примерной программы*

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
**43.01.09 Повар, кондитер**
код наименование профессии

### *1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля*

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие емупрофессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

***Дескрипторы сформированной компетенций по разделам профессионального модуля.***

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | |
|---|---|---|---|
| | ***Практический опыт*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | | | |
| ***ПК 1.1.*** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления | Подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем | Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | домашней птицы, дичи | месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.<br>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Способов правки кухонных ножей<br>Последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов.<br>Регламентов, стандартов, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.<br>Возможных последствий нарушения санитарии и гигиены.<br>Требований к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.<br>Видов назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правил утилизации отходов.<br>Видов, назначения |
| | Подбора подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.<br>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов.<br>Видов, назначения столовой посуды, столовых приборов. |
| | Подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Способов и правил порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. |
| ***ОК 01***<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определения этапов решения задачи.<br>Определения потребности в информации.<br>Осуществления эффективного поиска.<br>Выделения всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработки детального плана действий.<br>Оценки рисков на каждом шагу.<br>Оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составлять план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить.<br>Основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методов работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структуры плана для решения задач<br>Порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | Участия в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирования профессиональной | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, | Психологии коллектива<br>Психологии личности<br>Основ проектной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| коллегами, руководством, клиентами. | деятельности | клиентами. | |
| *ОК 7* Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечения ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основных ресурсов задействованных в профессиональной деятельности Путей обеспечения ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика*** | | | |
| ***ПК 1.2.*** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | Подготовки к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. | Ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правил оформления заявок на склад. Видов, назначения и правил эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правил обращения с тарой поставщика. Ответственности за сохранность материальных ценностей. Правил поверки весоизмерительного оборудования. Правил приемки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.<br>Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.<br>Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.<br>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | продуктов по количеству и качеству.<br>Правил снятия остатков на рабочем месте.<br>Правил проведения контрольного взвешивания продуктов |
| | Обработки различными методами, подготовки к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней<br><br>птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты.<br>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.<br><br>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.<br>Выбирать, применять различные | Методов обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,<br>кролика.<br>Способов сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов.<br>Способов удаления излишней горечи из отдельных видов овощей.<br>Способов предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения.<br>Санитарно- |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.<br>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.<br>Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.<br>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.<br>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.<br>Форм, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| | Утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов<br>Хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи | Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.<br>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.<br>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. | Правил, условий, сроков хранения пищевых продуктов.<br>Способов упаковки, складирования пищевых продуктов.<br>Видов, правил безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.<br>Требований охраны труда, пожарной, электробезопасности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.<br>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.<br>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.<br>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.<br>Безопасно использовать оборудование для упаковки | в организации питания.<br>Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Регламентов, стандартов, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-технической документации, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов |
| ***ОК 01***<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавания сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определения этапов решения задачи.<br>Определения потребности в информации<br>Осуществления эффективного поиска.<br>Выделения всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработки детального плана действий<br>Оценки рисков на каждом | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в | Актуальных профессиональных и социальных контекстов, в которых приходится работать и жить.<br>Основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методов работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структуры плана для решения задач |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | шагу<br>Оценивания плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участия в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирования профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психологии коллектива<br>Психологии личности<br>Основ проектной деятельности |
| *ОК 7* Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивания ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности<br>Путей обеспечения ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ***блюд*** ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | | |
| ***ПК 1.3.*** | Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.<br>Править кухонные ножи.<br>Нарезать, | Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.<br>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | измельчать рыбу вручную или механическим способом.<br>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать в соответствии способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методов приготовления полуфабрикатов.<br>Способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.<br>Правил, способов нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы |
| | Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.<br>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.<br>Эстетично упаковывать, | Ассортимента, назначения, правил обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.<br>Техники |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.<br>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.<br>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).<br>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правил заполнения этикеток.<br>Правил складирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правил порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.<br>Требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.<br>Взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.<br>Вести учет реализованных полуфабрикатов.<br>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимента и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.<br>Правил торговли.<br>Видов оплаты по платежам.<br>Виды и характеристики контрольно-кассовых машин, правил осуществления кассовых операций.<br>Правил и порядка расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Базового словарный запас на иностранном языке. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | Правил, техники общения, ориентированной на потребителя |
| ***ОК 01*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавания сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определения этапов решения задачи.<br>Определения потребности в информации<br>Осуществления эффективного поиска.<br>Выделения всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработки детального плана действий<br>Оценки рисков на каждом шагу<br>Оценивания плюсов и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия,<br>Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить.<br>Основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методов работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структуры плана для решения задач<br>Порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участия в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирования профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психологии коллектива<br>Психологии личности<br>Основ проектной деятельности |
| *ОК 7* Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивания ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основных ресурсов задействованных в профессиональной деятельности<br>Путей обеспечения ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***ПК 1.4.*** | Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.<br>Править кухонные ножи.<br>Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.<br>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.<br>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе | Требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.<br>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, дичи, птицы, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методов приготовления полуфабрикатов.<br>Способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.<br>Правил, способов нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать в соответствии способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | |
| | Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.<br>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.<br>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.<br>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.<br>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).<br>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимента, назначения, правил обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.<br>Техники порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правил заполнения этикеток.<br>Правил складирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правил порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.<br>Требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. с<br>Взаимодействия потребителями при отпуске<br>продукции с<br>прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.<br>Вести учет реализованных<br>полуфабрикатов.<br>Пользоваться<br>контрольно-кассовыми | Ассортимента и цен на полуфабрикаты на день принятия<br>платежей.<br>Правил<br>торговли. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | машинами при оформлении платежей.<br>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.<br>Составлять отчет по платежам.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Видов оплаты по платежам.<br>Видов и характеристики контрольно-кассовых машин, правил осуществления кассовых операций.<br>Правил и порядка расчета с потребителями при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Базового словарного запаса на иностранном языке.<br>Правил, техники общения, ориентированной на потребителя |
| ***ОК 01***<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определения этапов решения задачи.<br>Определения потребности в информации, осуществление эффективного поиска.<br>Разработки детального плана действий.<br>Оценки рисков на каждом шагу.<br>Оценивания плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия, определить необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих | Актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;<br>Основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методов работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структуры плана для решения задач<br>Порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участия в деловом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирования профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психологии коллектива<br>Психологии личности<br>Основ проектной деятельности |
| *ОК 7* Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечени ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основных ресурсов задействованных в профессиональной деятельности<br>Путей обеспечения ресурсосбережения |

## *2. Структура и содержание профессионального модуля*

### *2.1. Структура профессионального модуля*

| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля** | *Объем образова-тельной программы, час.* | *Объем образовательной программы, час.* | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| | | | *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| | | | *всего, часов* | *в том числе лабораторные работы, практические занятия. часов* | *в том числе самостоятельная работа, часов* | *учебная, часов* | *производственная часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* |
| *ПК ОК* | ***Раздел модуля 1 Организация процесса обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | ***36*** | ***36*** | ***18*** | ***4*** | | |
| | ***Раздел модуля 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него*** | ***72*** | ***72*** | ***30*** | ***10*** | | |
| | ***Учебная и производственная практика*** | ***288*** | | | | ***108*** | ***180*** |
| | ***Всего:*** | ***396*** | ***108*** | ***48*** | ***14*** | ***108*** | ***180*** |

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

| *Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)* | *Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся* | | *Объем часов* |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | | *3* |
| ***Раздел модуля 1.***<br>**Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | ***36*** |
| ***МДК. 01.01.***<br>**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | ***36*** |
| ***Тема 1.1.***<br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | 2 |
| | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. | ***2*** | 2 |
| | 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. | | |
| | 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов | | |
| ***Тема 1.2.***<br>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **6** |
| | **1.** Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | ***2*** | 2 |
| | **2.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | 2 | 2 |
| | **3.** Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | 2 |
| | **4.** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| | ***Практическое занятие 1.*** Организация рабочего места повара по обработке,нарезке овощей и грибов | | *2* |
| | ***Практическое занятие 2.*** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | | *4* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 1.3.***<br>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **6** |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | *2* | 2 |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 | 2 |
| | 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | 2 |
| | ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| | ***Практическое занятие 3.*** Подбор и размещение оборудования,инвентаря,посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.<br>Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | | *6* |
| ***Тема 1.4.***<br>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **4** |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | ***2*** | **2** |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. | 2 | |
| | 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. | 2 | **2** |
| | ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| | ***Практическое занятие 4.*** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие 5.*** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. | | ***4*** |

| | |
|---|---|
| ***Самостоятельная учебная (домашняя) работа при изучении раздела 1:***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | ***4*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |
| **Раздел модуля 2.**<br>**Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | ***72*** |
| **МДК 01.02. Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | ***72*** |
| ***Тема 2.1***<br>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **4** |
| | **1**. Классификация,ассортимент,основные характеристики,пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов | ***2*** | **2** |
| | **2**. Технологический процесс механической кулинарной обработки,нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. | ***2*** | |
| | **3**. Хранение,подготовка к реализации обработанных овощей,грибов.Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов | ***2*** | **2** |
| | ***Тематика учебных занятий*** | | ***6*** |
| | **Лабораторная работа № 1.** Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов. | | ***2*** |
| | **Лабораторная работа № 2.** Обработка капустных,луковых,салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию. | | ***4*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 2.2.*** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **4** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | ***2*** | 2 |
| | **2.** Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. | ***2*** | |
| | **3.** Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы | 2 | ***2*** |
| | **4.** Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. | ***2*** | |
| ***Тема 2.3*** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **10** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | ***2*** | **2** |
| | **2.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, | **2** | **2** |
| | **3.** Приготовление порционных полуфабрикатов, панированные в различных панировках. | **2** | **2** |
| | **4.** Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | **2** | **2** |
| | **5.** Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | ***2*** | **2** |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| | ***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом.Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа 4.*** Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья | | ***4*** |
| ***Тема 2.4*** Обработка, подготовка яса, мясных продуктов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **6** |
| | **1.** Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.* | ***2*** | **2** |
| | **2.** Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | | |
| | **3.** Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное | ***2*** | **2** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | | |
| | **4.** Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | **2** | **2** |
| ***Тема 2.5*** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **6** |
| | ***1.*** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | ***2*** | **2** |
| | ***2.*** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | **2** |
| | 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | **2** |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| | ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление крупнокусковых,порционных,мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы | | **4** |
| ***Тема 2.6*** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **4** |
| | ***1.*** Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | **2** | **2** |
| | ***2.*** Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | **2** | **2** |
| ***Тема 2.7*** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | **8** |
| | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***2*** | **2** |
| | ***2.*** Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, | ***2*** | **2** |
| | требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | **3.** Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** | **2** |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| | ***Лабораторная работа 7.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | ***4*** |
| | **Индивидуальное учебное задание по разделу** | | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| ***Самостоятельная учебная (домашняя) работа при изучении раздела 2***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | ***10*** |
| ***Учебная практика ПМ 01*** | | ***36*** |
| **Виды работ:** | | |
| 1. | Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин,телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | |
| 2. | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | |
| 3 | Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом | |
| 4 | Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | |
| 5 | Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. | |
| 6 | Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. | |
| 7 | Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 8 | Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. | |
| 9 | Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. | |

| | | |
|---|---|---|
| 10 | Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; | |
| 11 | Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 12 | Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | |
| 13 | Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. | |
| 14 | Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | |
| 15 | Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | |
| ***Производственная практика ПМ 01*** | | 72 |
| ***Виды работ:*** | | |
| 1. | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. | |
| 2. | Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. | |
| 3. | Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | |
| 4. | Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами | |
| 5. | Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. | |
| 6. | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | |
| 7. | Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | |
| ***Всего*** | | ***396*** |

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

## *3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРРФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

### *3.1. Материально-техническое обеспечение*

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения организации рабочего места и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места на 25 обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др).

***Технические средства обучения:***
Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
средства аудиовизуализации (телевизор);
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

***Технологическое оборудование Учебного кулинарного цеха:***

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- аэрогриль;
- миксер (погружной);
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- микроволновая печь;
- пароварка;
- тостер;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- пекарский шкаф;

***Оборудование Учебной кухни ресторана***:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- электрогриль (жарочная поверхность);
- электромармиты;
- моечная ванна;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;

- охлаждаемый прилавок-витрина;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- стеллаж передвижной;
- овоскоп;
- моечные ванные;

***Оснащение рабочих мест:***

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатки;
- весёлка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- гастроёмкости;
- набор кастрюль 2л, 1л;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- ножницы для потрошения тушек;
- ложки;
- мусат для точки и правки ножей;
- металлические ящики или лотки;
- сито барабанное;
- мерный стакан;
- миски;
- противни;
- тарелки порционные;
- салатники;
- приборы для сервировки;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

### *3.2. Информационное обеспечение обучения*

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**


- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2013
- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготорвление полуфабрикатовтдля сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов. – М. : Издательский центр «Академия», 2015


**Дополнительные источники**


- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Голунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург.: Издательство «Профикс», 2003
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- ***Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.***
- ***Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013***

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012Услуги 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.

- 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.

- 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет- ресурсы:**

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

### *3.3. Организация образовательного процесса*

Профессиональный модуль **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.01. предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа (домашние задания), направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена. который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### *3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса*

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## *4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)*

| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
|---|---|---|---|
| ***Раздел модуля 1.*** Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***Знания:***<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Последовательность выполнения технологических операций.<br>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.<br>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.<br>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.<br>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), | ***Текущий контроль при проведении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов самостоятельной(домашней) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме дифференцированного зачета*<br>***Итоговый контроль:***<br>*Тестирование на демонстрационном экзамене* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 70% правильных ответов.*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br>*Накопительная система оценки достижений*<br>*Не менее 70% правильных ответов* |
| | упаковки готовых полуфабрикатов. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.<br>Способы правки кухонных ножей | | |
| | ***Умения:***<br>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.<br>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.<br>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.<br>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;<br>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*<br>*- тестирование по темам*<br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*<br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*<br>***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка формированности ПК и ОК* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br>*Не менее 70% правильных ответов*<br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Практический опыт:***<br>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них;<br>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | *на демонстрационном экзамене* | *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | | | |
| *ПК 1.1-1.4* | ***Знания:***<br>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.<br>Правила оформления заявок на склад.<br>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.<br>Правила обращения с тарой поставщика.<br>Ответственность за сохранность материальных ценностей.<br>Правила поверки весоизмерительного оборудования.<br>Правила приема продуктов по количеству и качеству.<br>Правила снятия остатков на рабочем месте.<br>Правила проведения контрольного взвешивания продуктов<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных – и изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региона | ***Текущий контроль при проведении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*<br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме дифференцированного зачета по МДК* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*Не менее 70% правильных ответов.*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*<br>*В виде накопительной системы оценки достижений* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Методы приготовления полуфабрикатов.<br>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ***Итоговый контроль***ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.<br>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи<br>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.<br>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила заполнения этикеток.<br>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.<br>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.<br>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов<br>***Умения:*** | ***Текущий контроль:*** | |
| | Распознавать недоброкачественные продукты.<br>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.<br>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.<br>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.<br>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.<br>Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.<br>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.<br>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья<br>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом | *- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;*<br>*- оценка заданий для Самостоятельной (домашней) работы*<br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*<br>***Промежуточная аттестация:***<br>*В форме дифференцированного зачета по МДК* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.* |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.<br>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.<br>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.<br>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.<br>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.<br>Безопасно использовать оборудование для упаковки<br>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.<br>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.<br>Править кухонные ножи.<br>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.<br>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.<br>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | ***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.<br>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.<br>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.<br>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.<br>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).<br>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения<br>***Практический опыт:*** | | |
| | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов<br>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи<br>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов<br>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи<br>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных<br>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | | |
| | ***5. Возможности использования данной программы для других ООП.*** | | |

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

20223 г.

***Организация-разработчик:*** ГПОУ СПО «Читинское торгово-кулинарное училище»

***Разработчики:***
Князева Э.А., преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории
Гаврюченкова М.С. , мастер производственного обучения

**Требования к результатам освоения программы производственной практики:**

Выпускник, освоивший программу производственной практики ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу производственной практики ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## Тематический план по профессии «Повар»

| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
|---|---|---|
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | |
| | **Итого** | **252** |

| *№ п/п* | *Тематический план* | *Виды общих и профессиональных компетенций* | *Разряд работ* | *Кол-во часов* | *Место проведения работ* | *Оборудование* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| 1.<br><br><br><br><br><br><br>2.<br><br><br>3.<br><br><br><br><br><br>4. | Приготовление бульонов, отваров.<br>Приготовление заправочных супов: щи со свежей и квашенной капусты, борщ украинский , рассольник «Ленинградский».<br>Приготовление похлебки старомосковской, супа – лапши домашней.<br>Приготовление супов – пюре: из разных овощей, из птицы.<br>Приготовление прозрачных супов: ухи рыбацкой, супа с рыбными варениками.<br>Приготовление холодных супов: окрошки мясной, свекольника холодного. | ПК 1, Готовить бульоны и отвары.<br><br><br><br><br><br>ПК2 Готовить простые супы.<br>Техника безопасности при работе в горячем цехе. Организовывать рабочее место в суповом отделении горячего цеха.<br>Дать качественную оценку, оформить и подать блюдо.<br><br>ПК 4 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.<br>ПК 4 Готовить простые холодные и горячие соусы.<br>Техника безопасности при работе в горячем цехе. Организовывать рабочее место в соусном отделении | | | Базовые предприятия.<br>По графику:<br>Овощной цех, суповое отделение горячего цеха.<br><br><br><br><br><br>Соусное отделение горячего цеха. | Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, электроско-вороды, блендоры<br><br>Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, наплитные котлы, Электроско-вороды, |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5. | Приготовление соуса красного, его производных - соус луковый, соус красный с вином, соус кисло-сладкий.<br>Приготовление соуса белого основного, соуса томатного, соуса парового.<br>Приготовление сметанного основного, сметанного с луком, сметанного с томатом, соуса молочного для подачи блюд, запекания. | горячего цеха.<br>Дать качественную оценку. | | | | |
| 6. | Приготовление холодных соусов, заправок, маринадов, смесей и яично-масляных соусов: соуса польского, сухарного, голландского.<br>Приготовление холодных соусов: майонез; заправок для салатов, горчичной, | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 7. | сметанной.<br>Приготовление ;<br>маринада овощного, лукового.<br>Приготовление смесей: масло зеленое, селедочное, с авокадо<br>Приготовление сладких соусов: соуса абрикосового, клюквенного. | | | | | |
| | **Приготовление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.** | | | | | |
| **8.**<br><br><br><br>**9.** | Приготовление блюд из картофеля (котлеты, запеканки, зразы, драники, гратены.)<br><br>Приготовление блюд из тушеных овощей – (капуста тушеная, картофель с луком и грибами). | ПК Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.<br>ПК Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из | **3** | | Базовые предприятия. По графику: Овощной цех, соусное отделение горячего цеха. | Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, электросково - роды, жарочные шкафы, универсальный привод со сменными |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **10.**<br><br><br><br><br>**11.**<br><br><br><br><br>**12.** | Приготовление блюд из капусты, баклажан, перца.<br>Приготовление рагу овощного, свеклы тушеной в сметане.<br>Приготовление запеченных блюд из овощей ( рулета картофельного, голубцов, жюльен из грибов).<br><br>Приготовление кабачков, баклажанов, томатов фаршированных. | традиционных видов овощей и грибов.<br>Техника безопасности при работе в овощном и горячем цехе.<br>Организовывать рабочее место.<br>Проводить органолептическую оценку, соблюдать сроки хранения.<br>Готовить и оформлять блюда из капусты, баклажан, перца. | | | | механизмами |
| **13.** | Приготовление и оформление полужидких каш: молочной рисовой, манной. | ПК Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.<br>ПК Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.<br>ПК Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных | **3** | | | Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, наплитные котлы, жарочные шкафы, универсальный привод со |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **14.**<br><br><br><br><br><br>**15.**<br><br><br><br><br><br><br><br>**16.**<br><br><br><br><br>**17.** | Приготовление и оформление каши гороховой, бобовые с копченой грудинкой.<br>Приготовление каши «Пуховой».<br><br>Приготовление и оформление творога с орехами и чесноком, шариков творожных.<br>Приготовление и оформление сырников, сырников с морковью, орешков по-российски и запеканок.<br><br>Блюда и гарниры из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с творогом, сыром, с томатом.<br><br>Рулет яичный с морковью, омлет | изделий.<br>ПК Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.<br>ПК Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.<br>Техника безопасности при работе в мучном и горячем цехе.<br>Организовывать рабочее место в горячем и мучном цехе.<br>Проводить органолептическую оценку, соблюдать сроки хранения. | **3** | | | сменными механизмами |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | смешанный и фаршированный. | | | | | |
| | **Приготовление блюд из рыбы** | ОК1. –ОК7. | | | | |
| **18.**<br><br><br>**19.**<br><br><br><br><br>**20.**<br><br><br>**21.**<br><br><br>**22.** | Приготовление рыбы отварной.<br><br>Приготовление рыбы жареной основным способом.<br>Приготовление рыбы по -ленинградски.<br><br>Приготовление рыбы фри<br><br>Приготовление рыбы в тесте.<br><br>Приготовление рыбы по-волжски.<br>Приготовление рыбы запеченной по-московски в сметанном | ПК Производить обработку рыбы с костным скелетом.<br>ПК Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.<br>ПК Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.<br>Техника безопасности при работе в рыбном и соусном отделении горячего цеха.<br>Организовывать рабочее место в рыбном и горячем цехе.<br>Соблюдать норму выхода блюд, правила хранения готовых блюд. | **3**<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>**3** | | | Производственные столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты,<br><br>фритюрницы, пароконвекто мат, электросковоро да<br><br>универсальный привод |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | соусе.<br><br>Приготовление вареных<br>**23.** блюд из морепродуктов.<br><br>**24.** Приготовление жареных и тушеных блюд из морепродуктов.<br>**25.** Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (биточки)<br>Приготовление котлет рыбных.<br><br>**26.** Приготовление тельного.<br><br>**27.** Приготовление рыбы жареной «восьмеркой»<br><br>**28.** Приготовление щуки фаршированной. | | | | | |
| | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | ОК1. –ОК7. | **3** | | | |
| **29.** | Приготовление мяса отварного, мяса шпигованного | пк Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | **3** | | | Производственные |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **30.** | Приготовление ростбифа. | ПК Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.<br><br>ПК Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.<br><br>Техника безопасности при работе в мясном и соусном отделении горячего цеха.<br><br>Организовывать рабочее место в мясном цехе<br>Порционировать и подбирать гарнир.<br>Работать со сборником рецептур.<br><br>Определять готовность блюд органолептическим методом.<br><br>ПК Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | **3** | | | столы, холодильные шкафы, весы, электроплиты, мясорыхлитель универсальный привод фритюрницы, пароконвекто мат, электросковоро да |
| **31.** | Приготовление порционных блюд из говядины: бифштекс, лангет, антрекот | | | | | |
| **32.** | Приготовление азу, рагу с картофелем. | | | | | |
| **33.** | Приготовление бефстроганова, поджарки, гуляша. | | | | | |
| **34.** | Приготовление азу, рагу, плова | | | | | |
| **35.** | Приготовление котлет натуральных из баранины, свинины, ромштекс, шницель. | | | | | |
| **36.** | Приготовление блюд из мясной котлетной массы. | | | | | |
| **37.** | Приготовление блюд из субпродуктов: «Печень жареная с луком», Печень по-строгановски | | | | | |
| **38.** | Приготовление блюд из домашней птицы : плова, рагу, чахохбили | | | | | |
| **39.** | Приготовление шницеля | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **40.** | по- столичному, котлет по – киевски. Приготовление индейки, фаршированной | | | | | |
| **41-42** | Демонстрационный экзамен | | | **12** | | Производственные столы, весы, холодильное, механическое и тепловое оборудование, инвентарь и средства малой механизации |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2023 г.**

***Организация-разработчик:*** ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум»

***Разработчики:***
Тарвердиева С.Г., преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения

©
©
©
©

Одобрено на заседании методической комиссии

_____

Протокол №_____ от «_____» _____ 20____г.

Председатель МК _____ /И.В. Суханова/

# *СОДЕРЖАНИЕ*

***1.*** ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРИМЕРНОЙПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ .

***2.*** СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

***3.*** ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ

***4.*** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДАДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

## *1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ*

### *1.1. Областьпримененияпрограммы*

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*
**43.01.09 Повар, кондитер**

## *1.2.* Цель и планируемые результаты освоения профессиональногомодуля

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента *и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из*

*которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.*

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

# Спецификация ПК/ разделовпрофессиональногомодуля

| *Формируемые компетенции* | ***Название раздела*** | | |
|---|---|---|---|
| | *Практический опыт* | *уметь* | *знать* |
| **Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |
| *ПК 3.1-3.6* | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Подбор, подготовка к работе, проверка | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***ОК.01*** | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществлен | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение | план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие вделовом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональн ой деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| *ОК.07* | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережен ие на рабочем | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 2.*****Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1, 3.2* | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок.<br>Ассортимент, характеристикарегиональных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Выбирать, подготавливать пряности, приправы,специи.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1, 3.6* | Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).<br>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.<br>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.<br>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Владеть техниками, приемами приготовления | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Нормы взаимозаменяемости |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.<br>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.<br>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).<br>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.<br>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.<br>Выбирать в соответствии со способом | сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | |
| *ПК 3.1, 3.2* | Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.<br>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.<br>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.<br>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.<br>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.<br>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.<br>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.<br>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1, 3.2* | Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос.<br>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.<br>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.<br>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Правила и способы сервировки стола, презентация салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Требования к |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия,закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | кулинарных изделий, закусок.<br>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток |
| *ПК 3.1, 3.2* | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***ОК. 01*** | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению | | |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональн | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| *ОК.07* | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |

***2. СТРУКТУРА и содержаниепрофессиональногомодуля***

***2.1. Структурапрофессиональногомодуля***

| *Коды профес - сиональ - ных общих компет енций* | *Наименованияразделов профессиональногомодуля** | *Объем времени, отведенный на* | | | *Практика* | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | *Обязательныеаудиторныеучебныезанятия* | | | *учебная, часов* | *производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | *всего, часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., самостоятельная работа* | | |
| *1* | *2* | *4* | *5* | *6* | *7* | *10* |
| *ПК 3.1.-3.6 ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | *72* | *10* | *10* | - | - |
| *ПК 3.1., 3.2* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента | *124* | *44* | 12 | - | - |
| *ПК 3.1-3.6* | *Учебная и производственнаяпракти* | | | | *144* | *180* |
| | ***Всего:*** | ***196*** | ***54*** | ***35*** | ******* ***144*** | ***180*** |

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

| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | ***72*** |
| ***МДК. 03.01.*** Технология приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | | ***72*** |
| ***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***20*** |
| | 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. | ***2*** | |
| | 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. | ***2*** | |
| | 3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve**– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | ***2*** | |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *блюд, кулинарных изделий, закусок* | 1. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. | ***2*** | ***42*** |
| | 2. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола» | | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***10*** |
| | ***Практическое занятие №1*** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | | ***2*** |
| | ***Практическое занятие № 2*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, | | ***4*** |
| | ***Практическое занятие №3*** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов | | ***4*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***10*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | **124** |
| **МДК 03.02.Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | | **124** |
| ***Тема 2.1.***<br>*Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***14*** |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | ***1*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и | ***1*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) | | |
| | 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | ***2*** | |
| | 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | ***2*** | |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| | 1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. | ***2*** | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов | ***2*** | |
| | 3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | | |
| | 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира | | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***12*** |
| | ***Лабораторная работа №1.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества | | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа №2.*** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).* Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | | ***6*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление,* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок* | 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.<br>2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. | ***2*** | ***20*** |
| | 3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости взаимозаменяемости. | | |
| | 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** | **2** | |
| | 5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** | |
| | 6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | ***2*** | |
| | 7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | ***2*** | |
| | 8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | **2** | |
| | 9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | **2** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***10*** |
| | ***Лабораторная работа №3*** | | |
| | ***1.*** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | ***4*** |
| | ***2.*** Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | ***4*** |
| | ***Практическое занятие № 4*** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | | ***2*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***30*** |
| | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. | ***2*** | |
| | ***2.*** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | ***2*** | |
| | 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | ***2*** | |
| | 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***22*** |
| | ***Лабораторная работа №4*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа №5*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | ***6*** |
| | ***Лабораторная работа №6*** *Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.* Оценка качества (бракераж) готовой продукции | | ***4*** |
| | ***Практическое занятие № 5****Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.* | | ***4*** |
| | ***Практическое занятие № 6****Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания* | | ***4*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***12*** |

| | |
|---|---|
| ***Учебная практика по ПМ.03***<br>***Виды работ:***<br>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.<br>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями<br>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.<br>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение | ***144*** |

| | |
|---|---|
| до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.<br>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03***<br>***Виды работ:***<br>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.<br>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.<br>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями<br>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.<br>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.<br>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.<br>1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | ***180*** |
| ***Всего*** | ***** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*
*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

# *3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; учебного кулинарного цеха.

### *3.1. Материально-техническое обеспечение*

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др).

***Технические средства обучения:***

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

***Технологическое оборудование Учебного кулинарного цеха:***

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- аэрогриль;
- миксер (погружной);
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- микроволновая печь;
- пароварка;
- тостер;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- пекарский шкаф;

***Оборудование Учебной кухни ресторана***:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- электрогриль (жарочная поверхность);
- электромармиты;
- моечная ванна;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- шкаф холодильный;

- шкаф морозильный;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- стеллаж передвижной;
- овоскоп;
- моечные ванные;

***Оснащение рабочих мест:***

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатки;
- весёлка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- гастроёмкости;
- набор кастрюль 2л, 1л;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- ножницы для потрошения тушек;
- ложки;
- мусат для точки и правки ножей;
- металлические ящики или лотки;
- сито барабанное;
- мерный стакан;
- миски;
- противни;
- тарелки порционные;
- салатники;
- приборы для сервировки;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

## *3.2.* Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники:**


- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2013

- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготорвление полуфабрикатовтдля сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов. – М. : Издательский центр «Академия», 2015


**Дополнительные источники**


- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Голунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург.: Издательство «Профикс», 2003
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- ***Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.***
- ***Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013***

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012Услуги 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.

- 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.
- 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет- ресурсы:**

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

## • Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в

несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практическихумений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема- передачи информации в доступных для них формах.

- **Кадровоеобеспечениеобразовательногопроцесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной

программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональныхкомпетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

## *5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)*

| *Профессио-нальныеком петенци и* | *Оцениваемые знания и умения, действия* | *Методыоценки* | *Критериоценки* |
|---|---|---|---|
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1.-3.6.* | **Знания:**<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациипитания.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), | ***Текущий контроль при проведении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов самостоятельной работы (рефератов)*<br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:*<br>*-письменных* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br>*90-100% - работа выполнена в полном объеме*<br>*80-90%- работа выполнена с замечаниями*<br>*70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями*<br>*Меньше 70 % - работа не выполнена*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.*<br>*Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологииответов* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий,закусок | | |
| | **Умения:** | ***Текущий контроль:*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.<br>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.<br>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.<br>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическогооборудования.<br>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов<br>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартовчистоты. | *- защита отчетов по практическим/ лабораторным работам и занятиям;*<br>*- оценка заданий для самостоятельной работы*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики*<br>***Промежуточная аттестация:***<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;*<br>*- экспертная оценкаотчетов по учебной и производственной практике* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br><br>*-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,последовательностей действий и т.д.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практический опыт :**Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов<br>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ***Итоговый контроль:***<br>*- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *-Точность оценки*<br>*-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*<br>*-Рациональность действий и т.д.*<br><br>*Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Раздел модуля 2.*** | | | |
| *ПК 3.1, 3.2,3.3* | **Знания**:<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.<br>Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.<br>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. | ***Текущий контроль при проведении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br><br>*-тестирования;*<br><br>*-оценки результатов самостоятельной работы (рефератов)*<br><br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*<br><br>*90-100% - работа выполнена в полном объеме*<br>*80-90%- работа выполнена с замечаниями*<br>*70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями*<br>*Меньше 70 % - работа не выполнена*<br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.*<br>*Полнота ответов, точность формулировок, адекватность* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *дифференциированного зачета по МДК* | *применения профессиональной терминологии* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. | *в виде:*<br>*-письменных / устных* | *точность формулировок, способов действий,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.<br>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток<br>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей.<br>Правила торговли.<br>Виды оплаты по платежам.<br>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.<br>Виды и правила осуществления кассовых операций.<br>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.<br>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.<br>Правила общения с потребителями.<br>Базовый словарный запас на иностранном языке.<br>Техника общения, ориентированная на потребителя<br>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.<br>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.<br>Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Последовательность выполнения технологических операций, | *ответов, процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* | *методов, техник, последовательностей действий и т.д.* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.<br>Требования к личной гигиене персонала.<br>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.<br>Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | **Умения:** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовке пряностей и приправ;<br>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>Порционировать(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции | Промежуточная аттестация:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; | -Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практический опыт:** выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;<br>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции | - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике<br>Итоговый контроль:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»»

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2023 г.**

Программа профессионального модуляПМ.04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

***Организация-разработчик:*** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

***Разработчик:***Максимова О.А., преподаватель профессиональных дисциплин государственного профессионального образовательного учреждения «Забайкальский техникум профессиональных технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ*

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитердолжен обладать профессиональными компетенциями

- ***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление,оформление и подготовка к реализациихолодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков разнообразного ассортимента

*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

***ПК 4.1.*** Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

***ПК 4.2.*** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

***ПК 4.3.*** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

***ПК 4.4.*** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента

***ПК 4.5.*** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента

| | ***Название раздела*** | | |
|---|---|---|---|
| *Формируемые компетенции* | *Действие* | *Умения* | *Знания* |
| **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 4.1. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте сырье, материалы в соответствии с инструциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, Стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарь в оответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ По приготовлению Холодных и горячих Сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для последующего использования. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.<br>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>Выбирать, Подготавливать материалы, посуду,<br>Оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Рационально организовывать рабочее Место с учетом стандартов чистоты. | Правила утилизации отходов.<br>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.<br>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| ОК 01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.<br>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы вРаспознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.<br>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |
| ОК 04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности. |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| Раздел модуля 2. Процессы приготовленияиподготовкик реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. | | | |
| ПМ 4.2.ПМ4.3. ОК 1 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных | 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 с Учетом требований Санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, Приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при Приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и | к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по Приготовлению холодных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду. Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, Стандарты и нормативно-Техническую документацию, соблюдать Санитарные требования. Выбирать и применять Моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную | И горячих сладких блюд, десертов. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих. Сладких блюд, десертов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и Управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной Гигиене персонала. Правила безопасного Хранения чистящих, Моющих и Дезинфицирующих средств, предназначенных Для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение Упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных игорячих сладких блюд, десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд. Рационально организовывать рабочее Место с учетом стандартов чистоты. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | |
| ОК. 04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности. |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) деятельности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 3.** Процессы приготовленияиподготовкик реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | | | |
| ПМ 4.4 ПМ4.5 ОК. 01 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Ведение расчетовс потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитковПодбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков. Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной | 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 с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников<br>нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | напитков. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный | холодных и горячих напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков. Последовательность |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | инвентарь, инструменты, посуду Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, Стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать | выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков. Рационально Организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/илипроблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности. |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:
- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 530

Из них на освоение МДК 206 часов

на практики учебную 144 часа и производственную 180 часов

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименование разделов профессионального модуля** | Всего часов | *Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | *Практика* | |
| | | | *Часов всего* | *В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *Учебная, часов* | *Производственная часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *9* | *10* |
| *ПК 4.1-4.6 ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 72 | 64 | 8 | - | - |
| *ПК 4.2.-4.3 ОК* | **Раздел модуля 2.**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 64 | 48 | 16 | - | - |
| *ПК 4.4.-4.5 ОК* | **Раздел модуля 3.**Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного Ассортимента. | 70 | 50 | 20 | - | - |
| *ПК4.1-4.6* | *Учебная и производственная практика* | *324* | ***** | | *144* | *180* |
| | ***Всего:*** | ***530*** | ***162*** | ***44*** | ***144*** | ***180*** |

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

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,** ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | **Объем часов** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков. | | | ***72*** |
| ***МДК. 04.01*** Технология приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | | ***72*** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***14*** |
| | ***1.*** Требования охраны труда, пожарной безопасности на предприятии общественного питания. | ***2*** | 2 |
| | ***2.***Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | ***2*** | 2 |
| | ***3.*** Личная гигиена в организациях общественного питания. | ***2*** | 2 |
| | ***4.***Характеристика холодного цеха и организация рабочего места при приготовлении холодных сладких блюд, десертов и напитков. | ***2*** | 2 |
| | **5.** Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | ***2*** | 2 |
| | **6.**Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. | ***2*** | 2 |
| | **7.**Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | ***2*** | 2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | ***Содержание*** | | ***58*** |
| | **1.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | ***2*** | 2 |
| | **2.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: соковыжималка. | ***2*** | 2 |
| | **3.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: взбивальные машины. | ***2*** | 2 |
| | **4.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического теплового оборудования: электроплита, жарочный шкаф. | ***2*** | 2 |
| | **5.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: кофемолка, кофеварка. | ***2*** | 2 |
| | **6.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического холодильного оборудования и льдогениратора. | ***2*** | 2 |
| | **7.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов. | ***2*** | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **8.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов. | ***2*** | 2 |
| | **9.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов. | ***2*** | 2 |
| | **10.** Виды, назначение, столовой посуды для подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и правила ухода за ней. | ***2*** | 2 |
| | **11.** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, приспособлений для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и правила ухода за ним. | ***2*** | 2 |
| | **12.** Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | ***2*** | 2 |
| | **13.** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **14.** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения десертов, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **15.** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, напитков, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **16.** Ассортимент, рецептура, методы приготовления, холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **17.** Ассортимент, рецептура, методы приготовления, десертов, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **18.**Нормы расхода сырья, способы сокращения потерь,взаимозаменяемость продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **19.**Сохранения пищевой ценности продуктов при хранении холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **20.** Нормы расхода сырья, способы сокращения потерь, взаимозаменяемость продуктов при приготовлении десертов в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **21.**Сохранения пищевой ценности продуктов при хранении десертов в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **22.** Нормы расхода сырья, способы сокращения потерь, взаимозаменяемость продуктов при приготовлении напитков в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **23.** Сохранения пищевой ценности продуктов при хранении напитков в том числе региональных. | ***2*** | 2 |
| | **Вариативная часть** | | **4** |
| | **1.** Рецептура и современные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ***2*** | 2 |
| | **2.**Изучение различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | ***2*** | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Практическое занятие*** | | **8** |
| | **1.**Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. | | 2 |
| | **2.**Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. | | 2 |
| | **3.** Рационально организовывать, рабочее места повара. | | 2 |
| | **4.**Использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов. | | 2 |
| ***Самостоятельная учебная работа для раздела № 1.***<br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.***Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |
| ***Раздел 2***Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | | | ***64*** |
| ***МДК. 04.02***Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | | ***134*** |
| **Тема 2.1.**<br>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | **Содержание** | **Уровень освоения** | ***28*** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **2** | *2* |
| | **2.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). | **2** | *2* |
| | **3.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление фруктовых десертов. | **2** | 2 |
| | **4.**Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление киселей из свежих ягод, концентратов, кисель молочный. | **2** | |
| | **5.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. | **2** | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **6.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление желе однослойного и многослойного из свежих плодов и ягод, молока. | **2** | 2 |
| | **7.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление мусса, самбук из свежихягод и плодов. | **2** | 2 |
| | **8.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление кремов из сметаны, комбинированных сладких блюд | **2** | 2 |
| | **9.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление желейных чизкейков. | **2** | 2 |
| | **10.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление парфе. | **2** | 2 |
| | **11.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **12.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десеров разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **13.**Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **2** | 2 |
| | **Вариативная часть** | | **2** |
| | **1**. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | 2 |
| ***Тема 2.2.*** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **Уровень освоения** | ***36*** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **2** | 2 |
| | **2.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | **2** | 2 |
| | **3.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Приготовление пудинга каша гурьевская. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |
| | **4.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Приготовление пудинга сухарного. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |
| | **5.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Приготовление пудинга рисового. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **6.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Приготовление гренок с плодами и ягодами. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |
| | **7.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |
| | **8.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбор сладких соусов. | **2** | 2 |
| | **Вариативная часть** | | **2** |
| | **1.** Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Условия и сроки безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | 2 |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **16** |
| | ***Практическое занятие 5.*** | | |
| | Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | | 4 |
| | ***Практическое занятие 6*** | | |
| | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | | 4 |
| | ***Лабораторная работа 1.*** | | |
| | Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | | 4 |
| | ***Лабораторная работа 2.*** | | |
| | Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | | 4 |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***<br>**1.**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>**2.**Работа с нормативной и технологической документацией,справочной литературой.<br>**3.** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной.<br>**4.** Составление схемтрадиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>***5.*** Сбор информации,инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций,решение производственных задач.<br>***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |
| **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | | **70** |
| **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | | **134** |
| | **Содержание** | **Уровень освоения** | ***24*** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | **2** | 2 |
| | **2.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. | **2** | 2 |
| | **3.**Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | 2 |
| | **4.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента на молоке. Молочный прохладительный напиток с джемом. | **2** | 2 |
| | **5.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента на молоке. Молочные коктейли. | **2** | 2 |
| | **6.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление кофе – глясе. | **2** | 2 |
| | **7.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортиментаайс-крим. | **2** | 2 |
| | **8.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортиментафраппе. | **2** | 2 |
| | **9.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **10.** Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **11.**Порционирование, эстетичная упаковка подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному использованию. | **2** | 2 |
| | **Вариативная часть** | | **2** |
| ***Тема 3.1*** Приготовление, подготовка реализации холодных напитков сложного ассортимента | **1.** Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **2** | 2 |
| ***Тема 3.2*** Приготовление, подготовка реализации | **Содержание** | **Уровень освоения** | **46** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков | **2** | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| горячих напитков сложного ассортимента | подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | | |
| | **2.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | 2 |
| | **3.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента чая черного, зеленого, каркаде. | **2** | 2 |
| | **4.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента кофе натурального, цикория. | **2** | 2 |
| | **5.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента какао. | **2** | 2 |
| | **6.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента шоколада. | **2** | 2 |
| | **7.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента взвар. | **2** | 2 |
| | **8.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортиментасбитеня. | **2** | 2 |
| | **8.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента глинтвейн. | **2** | 2 |
| | **10.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **11.** Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | **2** | 2 |
| | **Вариативная часть** | | **4** |
| | **1.**Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | **2** | 2 |
| | **2.**Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **2** | 2 |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | **20** |
| | ***Практической занятие 7*** | | ***8*** |
| | Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | | 4 |
| | ***Лабораторная работа***3 | | |
| | Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | | 4 |
| | ***Лабораторная работа 4*** | | |
| | Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов для приготовления горячих напитков. | | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Лабораторная работа 5*** | |
| | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. | 4 |
| | ***Лабораторная работа 6*** | |
| | Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | 4 |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.***<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>***8.*** Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>***9.*** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| ***Учебная практика ПМ 04***<br>***Виды работ***<br>**1.**Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>**2.**Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br>**3.**Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>**4.**Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>**5.**Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | | **144**<br>**6**<br><br><br><br><br>**6**<br><br><br><br><br><br><br><br>**6** |

| | |
|---|---|
| **6.**Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |
| **7.**Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числерегиональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>**8.**Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | **6** |
| **9.**Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>**10.**Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.<br>**11.**Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>**12.**Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>**13.**Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | **6**<br>**6** |
| **14.**Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.<br>**15.**Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>**16.**Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>**17.**Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.<br>**18.**Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>**19.**Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>**20.**Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.<br>- Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих плодов, ягод и из сухих фруктов, кисель из свежих ягод, молочный. | **6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6**<br>**6** |

| | |
|---|---|
| - Технология приготовления холодного сладкого блюда желе однослойное, многослойное, молочное, мусс, самбук . крем сметанный, крем комбинированный.<br>- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками.<br>- Технология приготовления горячего сладкого блюдаштрудельяблочный.<br>- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблочный крамбол.<br>- Технология приготовления горячего сладкого блюда гренки с плодами.<br>- Технология приготовления горячего сладкого блюда «Каша гурьевская»<br>- Технология приготовления холодного напитка «Петровского».<br>- Технология приготовления холодного молочного напитка с джемом.<br>- Технология приготовления холодного напитка клюквенного.<br>- Технология приготовления холодного молочного коктейля.<br>- Технология приготовления холодного напитка кофе-глясе.<br>- Технология приготовления холодного напиткаайс-крим.<br>- Технология приготовления холодного напиткафраппе.<br>- Технология приготовления горячего напитка чай с разнообразным оформлением и подачей.<br>- Технология приготовления горячего напитка кофе черный, по-варшавски, по-венски, по-восточному.<br>- Технология приготовления горячего напитка Какао с молоком, шоколад.<br>- Технология приготовления горячего напитка сбитень.<br>**Дифференцированный зачет**<br>Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом.<br>Технология приготовления горячего напитка кофе на молоке | **6** |
| **Производственная практика ПМ 04** | ***180*** |

| | |
|---|---|
| **Виды работ:**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами 72 организации питания – базы практики.<br>**2.**Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | ***6*** |
| **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. | ***6*** |
| **4.**Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>**5.**Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и длятранспортирования. | ***6*** |
| **6.**Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>**7.**Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>**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.). | ***6*** |
| **9.**Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем<br>при отпуске с раздачи, на вынос.<br>Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих ягод.<br>Технология приготовления холодного сладкого десерта из свежих фруктов и взбитых сливок.<br>Технология приготовления холодного сладкого блюда салат фруктовый с йогуртом. | ***6*** |
| Технология приготовления холодного сладкого блюда желе шоколадно-молочное. | ***6*** |
| Технология приготовления холодного сладкого блюда самбук абрикосовый. | ***6*** |
| Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом. | ***6*** |
| Технология приготовления горячего сладкого блюда пудинг рисовый. | ***6*** |
| Технология приготовления сладкого горячего банановогодесерта. | ***6*** |

| | |
|---|---|
| Технология приготовления холодного напитка «Петровский»<br>Технология приготовления холодного лимонного напитка<br>Технология приготовления холодного апельсинового напитка<br>Технология приготовления холодного молочного коктейля с вишневым сиропом.<br>Технология приготовления холодного молочного коктейля с абрикосовым сиропом.<br>Технология приготовления холодного чая с лимонным соком.<br>Технология приготовления холодного напитка из плодов шиповника.<br>Технология приготовления холодного напиткаАнанасовыйфраппе<br>Технология приготовления холодного напиткаМалиновыйайс-крим.<br>Технология приготовления горячего напитка кофе со взбитыми сливками по-варшавски.<br>Технология приготовления горячего чая с лимоном.<br>Технология приготовления горячего шоколада<br>Технология приготовления горячего напитка сбитень.<br>Технология приготовления горячего напитка черный кофе с лимоном.<br>Технология приготовления горячего напитка черный кофе со сливками<br>**Дифференцированный зачет** Технология приготовления холодного сладкого блюда абрикосовый чизкейк.<br>**Экзамен демонстрационный** | ***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6***<br>***6*** |
| ***Всего*** | ***530*** |

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

Основные источники:

## *3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*

### *3.1. Материально-техническое обеспечение*

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; учебно-кулинарного цеха.*

### *3.3. Материально-техническое обеспечение*

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др).

***Технические средства обучения:***

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

***Технологическое оборудование Учебного кулинарного цеха:***

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- аэрогриль;
- миксер (погружной);
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- микроволновая печь;
- пароварка;
- тостер;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- пекарский шкаф;

***Оборудование Учебной кухни ресторана***:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- электрогриль (жарочная поверхность);
- электромармиты;
- моечная ванна;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- стеллаж передвижной;
- овоскоп;

- моечные ванные;

***Оснащение рабочих мест:***

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатки;
- весёлка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- гастроёмкости;
- набор кастрюль 2л, 1л;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- ножницы для потрошения тушек;
- ложки;
- мусат для точки и правки ножей;
- металлические ящики или лотки;
- сито барабанное;
- мерный стакан;
- миски;
- противни;
- тарелки порционные;
- салатники;
- приборы для сервировки;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в условиях реального производства, рассредоточено или комплексно при организации рабочих мест оснащённых оборудованием, инвентарём, инструментами для выполнения технологических операций.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники:**


- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2013
- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготорвление полуфабрикатовтдля сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов. – М. : Издательский центр «Академия», 2015


**Дополнительные источники**


- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012

- Голунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург.: Издательство «Профикс», 2003
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- ***Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.***
- ***Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013***

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012Услуги 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.
- 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.

- 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

**Интернет- ресурсы:**

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольствнных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебно-кулинарного цеха оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться

как в учебно-кулинарном цехе так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.

ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности**.** Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов,

подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или)

электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечныйфонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%

обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное

обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## *4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)*

| ***Профессио-*** | Методы оценки | | |
|---|---|---|---|
| ***нальные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд.десертов,напитковразнообразного ассортимента<br>**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов<br>**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков | | | |
| *ПК. 4.1.-4.5* | **Знание:**<br>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.<br>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.<br>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного<br>Хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих<br>сладких блюд, десертов, напитков. | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br>*-тестирования;*<br>*-оценки результатов самостоятельной работы*<br><br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме*<br>*дифференцированного* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов для тестов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | *зачета/ экзамена по МДК в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br>*-тестирования.*<br>***Итоговый контроль:***<br>***Экзамен по МДК (по билетам)***<br>***Демонстрационный экзамен по ПМ*** | |
| **Умения:**<br>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,<br>охраны трудаВыбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики<br>Промежуточная аттестация:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | Не менее 75% правильных ответов<br><br>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практический опыт:**<br>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов;<br>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;<br>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведении расчетов с потребителями. | **Итоговый контроль:**<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.Правильное выполнение заданий в полном объеме |

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»»

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**2023 г.**

**Организация-разработчик:**ГПОУ СПО «Читинское торгово-кулинарное училище»

**Разработчики*:***ЕмельяноваТ. В., преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

*СОДЕРЖАНИЕ*

*1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .*

*2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

*3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*

*4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)*

## *1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ*

## *ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

### *Область применения программы*

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*
***43.01.09 Повар, кондитер***
*код наименованиепрофессии*

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

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

### *1.2.1. Перечень общих компетенций*

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОКЗ. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

| | |
|---|---|
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

| | |
|---|---|
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями:

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | |
|---|---|---|---|
| | ***(Практический опыт)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место | подготовка, уборка рабочего места кондитера при | выбирать, рационально размещать | требования охраны труда, пожарной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента<br>**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и | выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартамичистоты;<br>соблюдатьправила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских | безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ в кондитерском цехе;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР)и<br>нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к |

| | | | |
|---|---|---|---|
| тортов разнообразного ассортимента | | мешков;<br>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, |
| | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;<br>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | мучных кондитерских изделий;<br>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | изделий |
| | Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>правила оформления заявок на склад;<br>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | приготовление отделочных полуфабрикатов | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br>- готовить желе;<br>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | механическим | способы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;<br>- варить сахарный сироп для промочки изделий;<br>- варить сахарный сироп и проверять его крепость(для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);<br>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;<br>- готовить жженый сахар;<br>- готовить посыпки;<br>- готовить помаду, глазури;<br>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| | Хранение отделочных полуфабрикатов | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;<br>хранить свежеприготовленные | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | отделочные | отделочных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | хлебобулочных изделий и хлеба | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки,фарши;<br>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;<br>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевогослоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;<br>- проводить формование, расстойку,выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба;<br>- проводить оформление хлебобулочных изделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления | |
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий ихлеба | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами | ассортимент и цены нахлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| изделий<br>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>- проводить | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | оформление мучных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | кондитерских изделий;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировкии подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | правила заполнения этикеток |
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовыватьих | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;<br>-проводить | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | формование рулетов | полуфабрикатов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | из бисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ведение расчетов | рассчитывать | ассортимент и цены |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | стоимость,<br>вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01.***<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на каждом шагу<br>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие вделовом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| *ОК 7*.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |

*Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:*

*- анализа требований соответствующих профессиональныхстандартов;*

*- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынкатруда.*

*- обсуждения с заинтересованнымиработодателями.*

## *2. СТРУКТУРА и содержание профессиональногомодуля*

### *Структура профессиональногомодуля*

| *Коды профес-сиональ-ных общих компете нций* | *Наименования разделов профессионального модуля** | *Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | *Практика* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *(самостоятельная) учебная работа* | | *учебная, часов* | *производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | *всего, часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов* | *всего, часов* | *в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов* | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| | ***МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*** | | | | | | | | |
| *ПК 5.1.-5-5.5* | ***Раздел модуля1.*** Организацияпроцессов приготовления, оформления и подготовки к реализации ххлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***36*** | ***36*** | ***10*** | | | | | |
| | ***МДК 05.02 Процессы , приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий*** | | | | | | | | |
| *Пк 5.1.. 5.2.* | ***Раздел модуля 2*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***34*** | ***34*** | ***10*** | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | *42* | *42* | *14* | | | | - | - |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *ПК 5.1, 5.4* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *42* | *42* | *28* | | | | - | - |
| *ПК 5.1, 5.5* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов | *36* | *36* | *18* | | | | - | - |
| | Вариативная часть | 36 | | | | | | | |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | | | | | | | *252* | *252* |
| | ***Всего:*** | ***730*** | ***226*** | ***80*** | ***** | | ***** | ***252*** | ***252*** |

*)*

***Тематический план и содержание профессионального модуля(ПМ)***

| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.* **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***36*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | ***36*** |
| ***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. | ***2*** | ***4*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. | ***2*** | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | **Практическая работа №1**Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | **Практическая работа №2**. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 1.3.***<br>*Виды, классификация и ассортимент* | ***Содержание*** | | ***10*** |
| | 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *кондитерского сырья и продуктов* | кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | | |
| | 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | ***2*** | |
| | 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | **Практическая работа №3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | ***2*** |
| | **Практическая работа №4** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | ***2*** |
| | **4. Вариативная часть: Использование нового вида сыоья для хлебобулочных мучных кондитерских изделий** | | ***4*** |
| ***Самостоятельная(домашняя)работа при изучении раздела 1***<br>***1.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***2.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>***3.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>***4.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.<br>***5.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>***6.*** Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>***7.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>***8.*** Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля МДК05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий** | | | ***190*** |
| ***Тема 2.1.***<br>*Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***34*** |
| | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка ихкачества. | ***2*** | |
| ***Тема 2.2.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | ***2*** | 2 |
| | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | ***2*** | 2 |
| | 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | ***2*** | 2 |
| | 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | ***2*** | 2 |
| | 5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и срокихранения. | ***2*** | 2 |
| | 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| ***Тема 2.3.***<br>*Приготовление глазури* | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| ***Тема 2.4.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление, назначение и подготовка* | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *к использованию кремов* | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | 4 |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа№1*** *Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика* | | |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| ***Тема 2.6.*** *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Лабораторная работа №2*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | ***6*** |
| ***Тема 2.7.*** *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |

| | |
|---|---|
| ***Самостоятельная(домашняя) работа при изучении раздела 2.***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **42** |
| ***Тема 3.1.***<br>*Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | ***2*** | |
| | 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| ***Тема 3.2.***<br>*Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | ***2*** | |
| | 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей иначинок | ***2*** | |
| ***Тема 3.3.***<br>*Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***20*** |
| | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | ***2*** | |
| | 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Практическоезанятие№5*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количестваводыдля приготовления хлебобулочных изделий ихлеба | | ***2*** |
| ***Тема 3.4.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление, оформление и подготовка к* | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Лабораторная работа № 3*** Приготовление и оформление и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | | ***6*** |
| ***Самостоятельная(домашняя) работа при изучении раздела 3***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **42** |
| ***Тема 4.1.***<br>*Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2*** | |
| ***Тема 4.2.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного* | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | ***2*** | ***12*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | ***Тематика лабораторных занятий*** | | |
| | ***Лабораторное занятие №4*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из блинчатого, пресного | | ***4*** |
| | сдобного теста | | |
| | ***Лабораторная занятие №5*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | ***6*** |
| | ***Лабораторная занятие №6*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из с бисквитного, заварного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из звоздушного, слоёного теста | | ***6*** |
| ***Ссамостоятельная (домашняя) работа при изучении раздела 4***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| ***Тема 5.1.***<br>*Изготовление и оформлениепирожных* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.Процесс приготовления в зависимости от формы. | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | | |
| | 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | ***2*** | 2 |
| | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | ***2*** | 2 |
| | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | |
| | 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от видапирожных. | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| ***Тема 5.2.*** *Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | | ***14*** |
| | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***2*** |
| | 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | ***4*** |
| | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | ***4*** |
| | 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | ***2*** |
| | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | ***2*** |

| | | |
|---|---|---|
| | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | |
| | ***Лабораторнаяработа№7*** Приготовление, оформление и подготовка к реализациитортов и пирожных<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализациитортов<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализациитлегких оьбезжиренных пирожных и тортовортов | ***6***<br>***6***<br>***6*** |
| ***Самостоятельная (домашняя) работа при изучении раздела 5***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | |
| ***Вариативная часть*** | ***Содержание*** | ***36*** |
| | *1.Характеристика загустителей (стабилизаторы, эмульгаторы), желейных гелей, нейтрального геля «Брильянтс», сахарной пасты «Бианки», бинекса, посипов для хлебобулочных изделий, смесей для белкового крема, сливок,»картинок на пищевой основе», переводных картинок.* | ***16*** |
| | *2.Особенности использования и применение загустителей, желейных гелей, бинекса, кремов для декорирования.* | ***10*** |
| | *3.Приготовление и использование бисквитных смесей:для белого, масляного, медово-шоколадного, творожного,йогуртового, шоколадного бисквитов* | ***10*** |
| | ***Самостоятельная (домашняя) работа***<br>*Торты, пирожные с использованием нового вида сырья на кондитерских фабриках города («Радуга», «Восток»)* | |

| | |
|---|---|
| ***Учебная практика по ПМ.05***<br>***Виды работ:***<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной.<br>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Измениезакладкипродуктоввсоответствиисизмениемвыходаблюд,кулинарныхизделий,закусок.<br>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.<br>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовойпродукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охранытруда.<br>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос. | ***252*** |

| | |
|---|---|
| 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочныхполуфабрикатов.<br>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимовхранения.<br>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовойпродукции.<br>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и длятранспортирования.<br>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий.<br>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организациипитания).<br>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартамичистоты.<br>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты | |

| | |
|---|---|
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***<br>***Виды работ:***<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базыпрактики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охранытруда).<br>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, оказываемойуслуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | ***252*** |

| | |
|---|---|
| Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организацияхранения.<br>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовойпродукции.<br>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче ит.д.).<br>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос | |
| ***Всего*** | ***730*** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*
*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

## *3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ*

***Материально-техническоеобеспечение***

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кондитерского цеха**:

Весоизмерительное
оборудование: весы
настольные
электронные,
Холодильное
оборудование: шкаф
холодильный,
шкаф
морозильный
овоскоп,
Механическое
оборудование: тестомес,
взбивальная
машина, миксер.
мясоруб
ка
Тепловое
оборудование:
жарочный шкаф или печь кондитерская, или
пароконвектомат, фритюрница
микроволновая
печь;

Вспомогательное
оборудование: стеллаж
полки,
производственный
стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций,
красителей моечная ванна
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,
кастрюл
и,
функциональные емкости из
нержавеющей стали, венчик,
лопатк
а, сито,
скребок пластиковый, скребок
металлический.мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с
маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих
продуктов, корзина для
мусора.
скалки
деревянные,
скалки
рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и
марципана, вырубки (выемки) для
печенья, пряников кондитерские
листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для
штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22,
24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения
рисунка, нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба
до 30 см), кондитерские мешки,
насадки для кондитерских
мешков, ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун,
эклеров, терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для
выпекания, прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных
изделий, дуршлаг

делитель торта
подносы
,
Подложки для тортов
(деревянные) инструменты для
упаковки
бумага
пергаментная
кондитерские мешки полимерные
(одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивнойдоской.

Программа модуля включаетв себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

***Информационное обеспечениеобучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники:**


1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режимдоступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт«Кондитер/Шоколатье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»,1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. –336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373с.

**Дополнительные источники**

1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова.
М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В.Ермилова
М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерскогомастерстваЕ.В.Шрамко
М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф.образованияВ.В.Усов
М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарногомастерства).
6.CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна

М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.:ил.
7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.
8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

**Интернет-источники:**

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.pitportal.ru/
3. http://www.creative-chef.ru/
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
6. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
7. http://www.chocoiatier.ru

***Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочегоместа.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации
программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие
виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям ихздоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведенияконсультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема- передачи информации в доступных для них формах.

***Кадровое обеспечение образовательногопроцесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях

гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах
«Повар», «Педагог профессионального обучения,
профессионального образования и
дополнительного профессиональногообразования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование
по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности,

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар,кондитер, в общемчисле педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

## *4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)*

| ***Профессио-нальные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
|---|---|---|---|
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1.-5.5.* | ***Знания:***<br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациипитания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ в кондитерском цехе;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и<br>нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских изделий;<br>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| | ***Умения:***<br>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическогооборудования;<br>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;<br>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;<br>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охранытруда;<br>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,<br>учебной и производственной практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *требованиям инструкций,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | ***Действия:***<br>подготовка, уборка рабочего места кондитера привыполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлениихлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления | | |
| ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1, 5.2* | **Знания**:<br>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства<br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;<br>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | исследований и т.д)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;<br>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br>- готовитьжеле; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br><br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,<br>учебной и производственной практики | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури,посыпки, | | и т.д. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | термостабильные начинки и пр.;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком дозагустения;<br>- варить сахарный сироп для промочкиизделий;<br>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели ипр.);<br>- уваривать сахарный сироп для приготовлениятиража;<br>- готовить жженыйсахар;<br>- готовитьпосыпки;<br>- готовить помаду,глазури;<br>- готовить кремы с учетом требований к безопасностиготовой продукции;<br>- определять степень готовности отделочныхполуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемойконсистенции;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;<br>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовойпродукции;<br>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | **Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике<br><br>**Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление отделочных полуфабрикатов;<br>хранение отделочных полуфабрикатов; | | |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1-5.3* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки,фарши;<br>- подготавливать отделочныеполуфабрикаты;<br>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделийиз дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механическогооборудования;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба;<br>- проводить оформление хлебобулочныхизделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для (самостоятельной) работы:<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | требованиям инструкций, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | *регламентов*<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента;<br>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.4* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий | -тестирования; | Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования;<br>- подготавливать начинки,<br>отделочныеполуфабрикаты;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерскихизделий;<br>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>выбирать , безопасно использоватьоборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для<br><br>(самостоятельной) работы<br><br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,<br>учебной и производственной практики<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Итоговый контроль**: | требованиям инструкций, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.5* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | критерии оценки качества основных продуктов и | -тестирования; | Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | *ответов.*<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных пирожных и тортовразнообразного ассортимента, правила заполнениязтикеток;<br>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления пирожных итортов;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы, отделочныеполуфабрикаты;<br>- проводить формование рулетов избисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требованийк безопасности готовойпродукции;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;<br>- оценка заданий для (самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | регламентов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковыватьнавынос для транспортирования пирожных итортов;<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | -Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |

1. ***Возможности использования данной программы для других ПООП.***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварскоеикондитерскоедело»врамкахопрограммыпрофессиональногомодуляПМ.07«Выполнениеработпооднойилинескольким профессиям*

*рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа можетбытьиспользована при реализациипрограмм*

*профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональнойдеятельности*



***5.***

***6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***Область применения программы***

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*
***43.01.09 Повар, кондитер***

*код наименованиепрофессии*

***Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

***1.2.1. Перечень общих компетенций***

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОКЗ. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями:

| | |
|---|---|
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля***

| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | |
|---|---|---|---|
| | ***(Практический опыт)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место | подготовка, уборка рабочего места кондитера при | выбирать, рационально размещать | требования охраны труда, пожарной |

| | | | |
|---|---|---|---|
| кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента<br>**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и | выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартамичистоты;<br>соблюдатьправила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских | безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ в кондитерском цехе;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР)и<br>нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к |

| | | | |
|---|---|---|---|
| тортов разнообразного ассортимента | | мешков;<br>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, |
| | подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;<br>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | мучных кондитерских изделий;<br>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | изделий |
| | Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>правила оформления заявок на склад;<br>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | приготовление отделочных полуфабрикатов | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br>- готовить желе;<br>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | механическим | способы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;<br>- варить сахарный сироп для промочки изделий;<br>- варить сахарный сироп и проверять его крепость(для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);<br>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;<br>- готовить жженый сахар;<br>- готовить посыпки;<br>- готовить помаду, глазури;<br>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| | Хранение отделочных полуфабрикатов | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;<br>хранить свежеприготовленные | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | отделочные | отделочных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | хлебобулочных изделий и хлеба | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки,фарши;<br>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;<br>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевогослоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;<br>- проводить формование, расстойку,выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба;<br>- проводить оформление хлебобулочных изделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовления | |
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий ихлеба | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами | ассортимент и цены нахлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| изделий<br>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;<br>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;<br>- проводить | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | оформление мучных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | кондитерских изделий;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировкии подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | правила заполнения этикеток |
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовыватьих | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| соответствии с инструкциями и регламентами<br>**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливать продукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;<br>-проводить | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | формование рулетов | полуфабрикатов; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | из бисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ведение расчетов | рассчитывать | ассортимент и цены |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | стоимость,<br>вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01.*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br>Проведение сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br>Определение решения<br>Определение в информации<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение возможных источников | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>Составить план | Актуальный профессиональный и социальный в котором работать и жить;<br>Основные источники информации и для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | числе<br>Разработка детального плана действий<br>Оценка рисков на шагу<br>Оценивает плюсы минусы полученного результата, своего плана его реализации, критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Определить необходимые ресурсы;<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>Реализовать составленный план;<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами. | Участие вделовом общении для эффективного решения деловых задач<br>Планирование профессиональной деятельность | Организовывать коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология<br>Основы проектной деятельности |
| *ОК 7*.<br>Содействовать сохранению окружающей ресурсосбережени эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение экологической безопасности при профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |

*Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:*

*- анализа требований соответствующих профессиональныхстандартов;*

*- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынкатруда.*

*- обсуждения с заинтересованнымиработодателями.*

*7. СТРУКТУРА и содержание профессиональногомодуля*

***Структура профессиональногомодуля***

| *Коды профес - сиональ - ных общих компет е нций* | *Наименования разделов профессионального модуля** | *Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного* | | | | | *Практик* | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *(самостоятельна я) учебная* | | *учебная , часов* | *производственн ая часов (если предусмотрена рассредоточенн ая практика)* |
| | | | *всего , часо в* | *в т.ч. лабораторн ые работы и практически е занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа) *, часов* | *всего , часо в* | *в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов* | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| | ***МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских*** | | | | | | | | |
| *ПК 5.1.- 5-5.5* | ***Раздел модуля1.*** Организацияпроцессов приготовления, оформления и подготовки к реализации ххлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***36*** | ***36*** | ***10*** | | | | | |
| | ***МДК 05.02 Процессы , приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий*** | | | | | | | | |
| *Пк 5.1.. 5.2.* | ***Раздел модуля 2*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных | ***34*** | ***34*** | ***10*** | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного | *42* | *42* | *14* | | | | - | - |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *ПК 5.1, 5.4* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного | *42* | *42* | *28* | | | | - | - |
| *ПК 5.1, 5.5* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и | *36* | *36* | *18* | | | | - | - |
| | Вариативная часть | 36 | | | | | | | |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная* | | | | | | | *252* | *252* |
| | ***Всего:*** | ***730*** | ***226*** | ***80*** | ***** | | ***** | ***252*** | ***252*** |

*)*

***Тематический план и содержание профессионального модуля(ПМ)***

| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.* **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***36*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | ***36*** |
| ***Тема 1.1.*** *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 5. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий.<br>6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, | ***2*** | ***4*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** |
| | 6. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>7. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на | ***2*** | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | **Практическая работа №1**Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления<br>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | **Практическая работа №2**. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 1.3.***<br>*Виды, классификация и ассортимент* | ***Содержание*** | | ***10*** |
| | 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *кондитерского сырья и продуктов* | кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | | |
| | 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | ***2*** | |
| | 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | **Практическая работа №3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | ***2*** |
| | **Практическая работа №4** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | ***2*** |
| | **0. 4. Вариативная часть: Использование нового вида сыоья для хлебобулочных мучных** | | ***4*** |
| ***Самостоятельная(домашняя)работа при изучении раздела 1***<br>***9.*** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>***10.*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>***11.*** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>***12.*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.<br>***13.*** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>***14.*** Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>***15.*** Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>***16.*** Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля МДК05.02Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий** | | | ***190*** |
| ***Тема 2.1.***<br>*Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***34*** |
| | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка ихкачества. | ***2*** | |
| ***Тема 2.2.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | ***2*** | 2 |
| | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | ***2*** | |
| | 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | ***2*** | 2 |
| | 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.<br>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | ***2*** | 2 |
| | 5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и срокихранения. | ***2*** | 2 |
| | 6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | 2 |
| ***Тема 2.3.***<br>*Приготовление глазури* | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| ***Тема 2.4.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление, назначение и подготовка* | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *к использованию кремов* | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | 4 |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***4*** |
| | ***Лабораторная работа№1*** *Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика* | | |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| ***Тема 2.6.*** *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Лабораторная работа №2*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | ***6*** |
| ***Тема 2.7.*** *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | |

| | |
|---|---|
| ***Самостоятельная(домашняя) работа при изучении раздела 2.***<br>5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>7. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>10. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>11. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>12. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **42** |
| ***Тема 3.1.***<br>*Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | ***2*** | |
| | 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| ***Тема 3.2.***<br>*Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и | ***2*** | |
| | 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей иначинок | ***2*** | |
| ***Тема 3.3.***<br>*Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***20*** |
| | 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного | ***2*** | |
| | 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Практическоезанятие№5*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количестваводыдля приготовления хлебобулочных изделий ихлеба | | ***2*** |
| ***Тема 3.4.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление, оформление и* | 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2*** | |
| | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | |
| | ***Лабораторная работа № 3*** Приготовление и оформление и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста | | ***6*** |
| ***Самостоятельная(домашняя) работа при изучении раздела 3***<br>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента.<br>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>14. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>16. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **42** |
| ***Тема 4.1.***<br>*Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия | ***2*** | |
| ***Тема 4.2.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного,* | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских | ***2*** | ***12*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| | ***Тематика лабораторных занятий*** | | |
| | ***Лабораторное занятие №4*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из блинчатого, | | ***4*** |
| | сдобного теста | | |
| | ***Лабораторная занятие №5*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | ***6*** |
| | ***Лабораторная занятие №6*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из с бисквитного, заварного теста | | ***6*** |
| | Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из звоздушного, слоёного теста | | ***6*** |
| ***Ссамостоятельная (домашняя) работа при изучении раздела 4***<br>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента.<br>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>14. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>16. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **36** |
| ***Тема 5.1.***<br>*Изготовление и оформлениепирожных* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | |
| | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки | ***2*** | ***2*** |
| | 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.Процесс приготовления в зависимости от формы. | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от | ***2*** | ***2*** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | | |
| | 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | ***2*** | 2 |
| | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | ***2*** | |
| | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | 2 |
| | 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от видапирожных. | | |
| ***Тема 5.2.*** *Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | | ***14*** |
| | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***2*** |
| | 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | ***4*** |
| | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | ***4*** |
| | 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | ***2*** ***2*** |
| | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | |

| | | |
|---|---|---|
| | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.<br>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |

| | | |
|---|---|---|
| | ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | |
| | ***Лабораторнаяработа№7*** Приготовление, оформление и подготовка к реализациитортов и пирожных<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализациитортов<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализациитлегких оьбезжиренных пирожных и тортовортов | ***6***<br>***6***<br>***6*** |
| ***Самостоятельная (домашняя) работа при изучении раздела 5***<br>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой.<br>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов.<br>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента.<br>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций.<br>14. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР.<br>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач.<br>16. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | |
| ***Вариативная часть*** | ***Содержание*** | ***36*** |
| | *1.Характеристика загустителей (стабилизаторы, эмульгаторы), желейных гелей, нейтрального геля «Брильянтс», сахарной пасты «Бианки», бинекса, посипов для хлебобулочных изделий, смесей для белкового крема, сливок,»картинок на пищевой основе», переводных картинок.*<br>*2.Особенности использования и применение загустителей, желейных гелей, бинекса, кремов для декорирования.*<br>*3.Приготовление и использование бисквитных смесей:для белого, масляного, медово-шоколадного, творожного,йогуртового, шоколадного бисквитов* | ***16***<br>***10***<br>***10*** |
| | ***Самостоятельная (домашняя) работа***<br>*Торты, пирожные с использованием нового вида сырья на кондитерских фабриках города («Радуга», «Восток»)* | |

| | |
|---|---|
| ***Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:***<br>10. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил.<br>11. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий<br>12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной.<br>13. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом.<br>14. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Измениезакладкипродуктоввсоответствиисизмениемвыходаблюд,кулинарныхизделий,закусок.<br>15. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностейзаказа.<br>16. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовойпродукции.<br>17. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охранытруда.<br>18. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос. | ***252*** |

| | |
|---|---|
| 20. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочныхполуфабрикатов.<br>21. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции.<br>22. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов.<br>23. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимовхранения.<br>24. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовойпродукции.<br>25. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и длятранспортирования.<br>26. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий.<br>27. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организациипитания).<br>28. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартамичистоты.<br>29. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартамичистоты | |

| | |
|---|---|
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ.***<br>***05 Виды работ:***<br>6. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базыпрактики.<br>7. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охранытруда).<br>8. 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, оказываемойуслуги.<br>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана.<br>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | ***252*** |

| | |
|---|---|
| Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>11. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организацияхранения.<br>13. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовойпродукции.<br>14. 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 ит.д.).<br>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос | |
| ***Всего*** | ***730*** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*
*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

## *8. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ*

### *Материально-техническое обеспечение*

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- средства аудиовизуализации (телевизор);
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные,

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,

Механическое оборудование:

- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, спиральный)
- миксер погружной;
- мясорубка;
- соковыжималка (универсальная)

Тепловое оборудование:

- жарочный шкаф или печь кондитерская,
- фритюрница;
- микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

- производственный

стол,

- моечная ванна двух или четырехсекционная
- полка или шкаф для специй, эссенций, красителей

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

кастрюли
,
функциональные емкости из
нержавеющей стали, венчик,
лопатк
а, сито,
скребок пластиковый, мерный
инвентарь,
набор разделочных досок,
нож,
корзина для мусора.
скалки
деревянные,
вырубки (выемки) для печенья,
пряников кондитерские листы,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для
штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22,
24, 26, 28 см,
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских
мешков, ножницы,
терки,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для
выпекания, прихватки,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных
изделий, дуршлаг
щипцы кулинарные
универсальные;
Расходные
материалы: бумага
пергаментная

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,
термоусадочная обёрточная плёнка,
полимерные пакеты,
прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками,

***Оборудование Учебной кухни ресторана***:
весоизмерительное оборудование – весы настольные электронные;
тепловое оборудование -пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь (для пиццы), рсстоечный шкаф; плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные; фритюрница; электроблинница;
холодильное оборудование - шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; фризер;
механическое оборудование - тестораскаточная машина (настольная);
планетарный миксер **(**с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный); тестомесильная машина; миксер (погружной); мясорубка; куттер; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); пресс для пиццы.
Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; сифон; газовая горелка (для карамелизации); термометр инфрокрасный; термометр со щупом; аэрограф.
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки.
Оборудование для мойки посуды: машина посудомоечная.
Вспомогательное оборудование: производственный стол с моечной ванной; производственный стол с деревянным покрытием; производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); моечная ванна (двухсекционная); стеллаж передвижной.

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные ноутбуком и телевизором, с подключением к интернету.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**


- Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2014

- Бурчакова И.Ю., Организация процесса приготовленияи приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2014

**Дополнительные источники**

- Олейникова А.Я., Технология кондитерских изделий. – СПб.: ГИОРД, 2015
- Андросов В.П., Производственное обучение профессия «Кондитер» – М. : Издательский центр «Академия», 2014
- Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012[Электронный ресурс]:
- А.В. Павлов «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий», ППб.: ПРОФИКС, 2007.
- Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.

М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень). [электронная версия]

- Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С. В. Ермилова, Е.И. Соколова.М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень). [электронная версия]
- Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В.Ермилова

М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер). [электронная версия]

- Уроки и техника кондитерского мастерства Е. В. Шрамко

М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил. [электронная версия]

- Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф.образованияВ.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарногомастерства). [электронная версия]
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.:ил. [электронная версия]
- Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил. [электронная версия]
- Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование). [электронная версия]
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 
- ***Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.***
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.:

одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

- 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012Услуги 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.
- 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.

- 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.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 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.
- 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Интернет- ресурсы:**

- Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. - М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. - 382 с. – Режим доступа:

http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/chapter-3235/

- Бутейкис Н.Г., ЖуковаА.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Режим доступа: http://www.twirpx.com/file/62051/
- Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий - файл – Режим доступа: kuznecova_l_s_sidanovya_m_yu_tehnologiya_prigotovleniya_much.doc

- Организация работы кондитерского цеха– Режим доступа: http://www.studfiles.ru/preview/6262530/page:7/
- Основное и дополнительное сырье в кондитерском производстве – Режим доступа: http://studopedia.su/9_40177_osnovnoe-i-dopolnitelnoe-sire-v-konditerskom-proizvodstve.html
- Подготовка кондитерского сырья к производству – Режим доступа: http://polpoz.ru/umot/podgotovka-konditerskogo-sireya-k-proizvodstvu/
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-11.htm
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - А. Павлов – Режим доступа: https://veyde.ru/22257-sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdeliy-a-pavlov.html
- Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник – Режим доступа: http://www.ozon.ru/context/detail/id/24698896/
- Технология производства хлебобулочных изделий – Режим доступа: http://www.ozon.ru/context/detail/id/4569702/
- Технология и организация производства хлебобулочных изделий – Режим доступа: http://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0a65635a3ac69b4d53a89521216d37_0.html
- Т.Б. Цыганова. Технология и организация производства хлебобулочных изделий 7-е изд – Режим доступа: http://www.centrmag.ru/catalog/product/tehnologiya_i_organizaciya_proizvodstva_hlebobylochnyh_izdel/
- Шамкуть О. В. - Профессия кондитер. Учебное пособие... – Режим доступа: RuTracker.org›forum/viewtopic.php

- http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html Каталог ресурсов;
- http://www.pitportal.ru/ Всё для общепита в России

- http://www.creative-chef.ru/ Для профессионалов HoReCa

- http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html Гастрономъ- журнал;
- http://www.eda-server.ru/gastronom/ кулинарные рецепты;
- http://www.eda-server.ru/culinary-school/ Иллюстрированные кулинарные рецепты;
- http://chocolatier.ru Шоколатье. ру

***Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочегоместа.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие
виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям ихздоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль

освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведенияконсультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема- передачи информации в доступных для них формах.

***Кадровое обеспечение образовательногопроцесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях

гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах
«Повар», «Педагог профессионального обучения,
профессионального образования и
дополнительного профессиональногообразования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование
по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности,

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар,кондитер, в общемчисле педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

### *9. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)*

| ***Профессио - нальные компетенц*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
|---|---|---|---|
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1.-5.5.* | ***Знания:***<br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациипитания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ в кондитерском цехе;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и<br>нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных | **Текущий контроль при провдении:**<br>-<br>письменного/устног о опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточна я аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских изделий;<br>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| | ***Умения:***<br>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическогооборудования;<br>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;<br>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;<br>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охранытруда;<br>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br>- экспертная оценка демонстрируемых выполняемых действий в процессе практических/лабораторны занятий, учебной и практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения заданий на по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | *требованиям инструкций,* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене | регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | ***Действия:***<br>подготовка, уборка рабочего места кондитера привыполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлениихлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления | | |
| ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1, 5.2* | **Знания**:<br>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;<br>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного | **Текущий контроль при провдении:**<br>-<br>письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства<br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;<br>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | исследований и т.д)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;<br>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:<br>- готовитьжеле; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:<br><br>- экспертная оценка<br>демонстрируемых выполняемых действий в процессе практических/лабораторны занятий,<br>учебной и практики | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность,<br>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури,посыпки, | | и т.д. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | термостабильные начинки и пр.;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком дозагустения;<br>- варить сахарный сироп для промочкиизделий;<br>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели ипр.);<br>- уваривать сахарный сироп для приготовлениятиража;<br>- готовить жженыйсахар;<br>- готовитьпосыпки;<br>- готовить помаду,глазури;<br>- готовить кремы с учетом требований к безопасностиготовой продукции;<br>- определять степень готовности отделочныхполуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемойконсистенции;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;<br>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовойпродукции;<br>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | **Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения заданий на по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной<br><br>**Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и на демонстрационном экзамене | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление отделочных полуфабрикатов;<br>хранение отделочных полуфабрикатов; | | |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 5.1-5.3* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и | **Текущий контроль при провдении:**<br>-<br>письменного/устног о опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготавливать начинки,фарши;<br>- подготавливать отделочныеполуфабрикаты;<br>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделийиз дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механическогооборудования;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба;<br>- проводить оформление хлебобулочныхизделий;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ занятиям;<br>- оценка заданий для (самостоятельной) работы:<br>- экспертная оценка демонстрируемых выполняемых действий в процессе практических/лабораторны занятий, учебной и практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения заданий на по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | требованиям инструкций, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и на демонстрационном экзамене | *регламентов*<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента;<br>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.4* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не<br>ответов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий | -тестирования; | Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;<br>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования;<br>- подготавливать начинки,<br>отделочныеполуфабрикаты;<br>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерскихизделий;<br>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;<br>выбирать , безопасно использоватьоборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ занятиям;<br>- оценка заданий для<br>(самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых выполняемых действий в процессе практических/лабораторны занятий,<br>учебной и<br>практики<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения заданий на<br>по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Итоговый контроль**: | требованиям инструкций, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | - экспертная оценка сформированности ПК и на демонстрационном экзамене | регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |
| ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.5* | **Знания:**<br>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; | **Текущий контроль при провдении:**<br>-письменного/устного опроса; | Полнота ответов, точность формулировок, не<br>ответов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | критерии оценки качества основных продуктов и | -тестирования; | Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;<br>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | -оценки результатов<br><br>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. | *ответов.*<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии<br><br>Полнота ответов, точность формулировок, менее 70% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных пирожных и тортовразнообразного ассортимента, правила заполнениязтикеток;<br>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;<br>правила торговли;<br>виды оплаты по платежам;<br>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;<br>виды и правила осуществления кассовых операций;<br>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;<br>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br>правила общения с потребителями; | | ответов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя | | |
| | **Умения:**<br>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br>использовать региональные продукты для приготовления пирожных итортов;<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:<br>- подготавливатьпродукты;<br>- готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования;<br>- подготавливать начинки, кремы, отделочныеполуфабрикаты;<br>- проводить формование рулетов избисквитного полуфабриката;<br>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требованийк безопасности готовойпродукции;<br>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ занятиям;<br>- оценка заданий для (самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых выполняемых действий в процессе практических/лабораторны занятий, учебной и практики<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения заданий на по МДК;<br>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д.<br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковыватьнавынос для транспортирования пирожных итортов;<br>рассчитывать стоимость,<br>вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;<br>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;<br>принимать оплату наличными деньгами;<br>принимать и оформлять;<br>безналичные платежи;<br>составлять отчет по платежам;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;<br>разрешать проблемы в рамках своей компетенции | **Итоговый контроль**:<br>- экспертная оценка сформированности ПК и на демонстрационном экзамене | -Рациональность действий и т.д.<br><br>Правильное выполнение заданий в полном объеме |
| | **Действия:**<br>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;<br>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | | |

## 5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварскоеикондитерскоедело»врамкахопрограммыпрофессиональногомодуляПМ.07« Выполнениеработпооднойилинесколькимпрофессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа можетбытьиспользована при реализациипрограмм профессионального обученияпереподготовки, повышения квалификацирабочихкадров попрофессии повар при освоении соответствующего вида профессиональнойдеятельности

Министерство образования и науки Забайкальского края

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Шилкинский многопрофильный лицей»

# ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
**по профессии**
**43.01.09 Повар, кондитер**
**Срок реализации программы – 3 года 10 месяцев**

г. Шилка, 2023 г

**СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. Паспорт примерной рабочей программы воспитания**
**РАЗДЕЛ 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов**
**РАЗДЕЛ 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы**
**РАЗДЕЛ 4. Примерный календарный план воспитательной работы**

**Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания**

| Название | Содержание |
|---|---|
| Наименование программы | Примерная рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |
| Основания для разработки программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:<br>-Конституция Российской Федерации;<br>-Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;<br>-Федеральный Закон от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);<br>-Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;<br>-Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденный распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р;<br>-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО);<br>-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;<br>-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта |

| | |
|---|---|
| | поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих специалистов среднего звена на практике. |
| Сроки реализации программы | 3 года 10 месяцев |
| Исполнители программы | Директор, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций-работодателей |

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

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

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

| **Личностные результаты** | **Код личностных** |
|---|---|

| **реализации программы воспитания (дескрипторы)** | **результатов реализации программы воспитания** |
|---|---|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | ЛР 2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям итруда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителямразличных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей | ЛР 8 |

| | |
|---|---|
| многонационального российского государства | |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | ЛР 12 |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| | |
| | |
| **Личностные результаты Реализации программы воспитания определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| | |
| | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** (при наличии) | |
| | |
| | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** (при наличии) | |
| | |
| | |

## Раздел 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

В число образовательных результатов обучающихся входят личностные результаты, которые не оцениваются, а фиксируются в период обучения в ГПОУ «Шилкинский МПЛ» и отражаются в личном портфолио студента.

Диагностику личностного развития проводит как классный руководитель, так и сам обучающийся.

В течение учебного года классный руководитель, мастер производственного обучения (куратор) совместно с обучающимся фиксируют в портфолио результаты студента по дисциплинам и проектной деятельности, участию в конкурсах и олимпиадах, занятиям в кружках и секциях, описывают участие в различных мероприятиях. В конце учебного года каждый студент совместно с классным руководителем, мастером производственного обучения (куратором) проводит самоанализ собственных планов, интересов, итогов года, сопоставляет задачи с результатом и делает выводы. Далее сравнивает результат текущего учебного года с предыдущим, и видит свои достижения, свой рост.

Классный руководитель, мастер производственного обучения (куратор) сравнивает самоанализ обучающегося со своими наблюдениями, с результатами предыдущих лет. Таким образом, он прослеживает динамику личностных изменений студента: остается ли он на прежних позициях или его размышления, стремления, взгляды меняются.

| № п/п | Критерии оценки личностных результатов | Курсы | Методики, показатели оценки |
|---|---|---|---|
| 1 | Демонстрация интереса к будущей профессии | 1 курс | Анкета «Отношение к будущей профессии» |
| | | 2-4 курс | Участие в конкурсах профессионального |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | мастерства, технического творчества, в работе профессиональных кружков. Грамоты, дипломы, сертификаты за участие. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.) |
| 2 | Оценка собственного продвижения, личностного развития | 1 курс | Тест «Самооценка». Грамоты, благодарности, сертификаты за участие в мероприятиях. |
| | | 2 курс | Тест «Умение управлять Я-образом». Грамоты, благодарности, сертификаты за участие в мероприятиях. |
| | | 3,4 курс | Тест «Упорство в достижении цели». Грамоты, благодарности, сертификаты за участие в мероприятиях. |
| 3 | Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов | 1 курс | Наблюдение. Анкета для оценки уровня учебной мотивации Н. Лускановой |
| | | 2, 3, 4 курс | Наблюдение. Методика для диагностики учебной мотивации студентов (А.А.Реан и В.А. Якунин, модификация Н.Ц.Бадмаевой) |
| 4 | Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности | 1-4 курс | Наблюдение. Своевременное выполнение теоретических, практических работ и т.д. Анализ успеваемости и посещаемости. Учет результатов экзаменационных сессий. |
| 5 | Проявление высокопрофессиональной трудовой активности | 1 курс | Наблюдение |
| | | 2-4 курс | Характеристика с мест прохождения производственной практики |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Участие в исследовательской и проектной работе | 1-4 курс | Грамоты, благодарности, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.п. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ) |
| 7 | Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях | 1-4 курс | Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчеты др. |
| 8 | Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики | 1-4 курс | Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов. |
| 9 | Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе | 1-4 курс | Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности» |
| 10 | Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа | 1-4 курса | Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности» |
| 11 | Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах | 1 курс | Тест «Уровень конфликтности личности» |
| | | 2-4 курс | Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов. Характеристика с мест прохождения производственной практики. |
| 12 | Сформированность гражданской позиции | 1 курс | Тест «Ты гражданином быть обязан» |
| | | 1-4 курс | Наблюдение, участие в мероприятиях гражданской направленности |
| 13 | Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества | 1 курс | Эссе «Патриотизм и его границы». Наблюдение. |
| | | 2-4 курс | Наблюдение. Участие в гражданско-патриотических мероприятиях, акциях(фото-, видеоматериалы и т.д.) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 14 | Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону | 1-2 курс | Тест «Склонность к девиантному поведению» (Э.В.Леус, А.Г.Соловьев). Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учет в органах системы профилактики |
| | | 3-4 курс | Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся |
| 15 | Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся | 1 курс | Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла) |
| | | 1-4 курс | Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях. |
| 16 | Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве | 1 курс | Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла). Наблюдение. |
| | | 2-3 курс | Тест «Насколько вы толерантны». Наблюдение. |
| | | 4 курс | Шкала принятия других Д.Фейя. Наблюдение. |
| 17 | Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях | 1-4 курс | Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фото и видео отчеты, статьи и др. |
| 18 | Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан | 1-4 курс | Участие в волонтерском движении, в мероприятиях Студенческого Парламента лицея. |
| 19 | Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным | 1-4 курс | Участие в волонтерском движении, в мероприятиях Студенческого Парламента лицея. Анализ продуктов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | богатствам России и мира | | деятельности (проектов, творческих работ и др) |
| 20 | Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии | 1-4 курс | Участие в волонтерском движении, в мероприятиях Студенческого Парламента лицея. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и др). грамоты, сертификаты и др. за участие в конкурсах, акциях, конференциях и т.д. |
| 21 | Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся | 1-4 курс | Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов спортивной направленности. Участие в спортивных соревнованиях, в здоровьесберегающих и пропагандирующих здоровый образ жизни мероприятиях, конкурсах, акциях (фото-, видео-отчеты, статьи, грамоты, сертификаты и т.п.) |
| 22 | Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве | 1-4 курс | Устный опрос. Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях. |
| 23 | Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах | 1-4 курс | Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарности, фото и видео отчеты, статьи и т.д. |
| 24 | Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также | 1-4 курс | Устный опрос, наблюдение. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности | | |

## Раздел 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

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

### 3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

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

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464;

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;

-Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО, утвержденных 28 сентября 2009 г. директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования и науки РФ И.М. Реморенко;

- Положение о классном руководстве (кураторстве)(протокол Пед.совета №1 от 31.08.2021г);

-Положение о Совете профилактики (протокол Пед.совета №1 от 31.08.2021г);

- Положение о работе с обучающимися, относящимися к категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (Протокол Пед.совета №1 от 31.08.2021г);

-Положение о постановке на внутрилицейный учет и снятие с учета студентов ГПОУ «Шилкинский МПЛ» (Протокол Пед.совета №1 от 31.08.2021г);

-Положение о Студенческом Парламенте лицея (Протокол Совета классных руководителей №1 от 03.09.2021г);

-Воспитательная программа «Социально-психологическая адаптация студентов 1-го курса» (Протокол Совета классных руководителей №1 от 03.09.2021г);

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации примерной рабочей программы воспитания в ГПОУ «Шилкинский МПЛ» функционирует организационно-воспитательный отдел, в который входят: заместитель директора по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, воспитатель общежития, педагог-библиотекарь. Также привлекаются преподаватели, классные руководители, мастера производственного обучения, сотрудники лицея и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов. Функционал привлеченных преподавателей и сотрудников к реализации рабочей программы воспиатания регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

ГПОУ «Шилкинский МПЛ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию требований ФГОС СПО и соответствующей действующим санитарно-техническим нормам.

Учебные занятия, воспитательные мероприятия проводятся в оборудованных учебных кабинетах и объектах для проведения практических занятий и внеучебных мероприятий.

| **Наименование помещения** | **Назначение** |
|---|---|
| Актовый зал (административный корпус) | Зал для проведения праздничных, деловых мероприятий, тематических встреч, концертных программ на **120 посадочных мест,** а также для проведения репетиций театральных, вокальных и хореографических номеров |
| Кабинет для психологической помощи и консультаций | Оказание своевременной квалифицированной консультативно-методической, психологической помощи обучающимся разного возраста, а также решение проблем социально-психологической адаптации |
| Библиотека с читальным залом | Проведение тематических мероприятий, деловых встреч, для организации самостоятельной работы |
| Учебно-производственные мастерские | Формирование у обучающихся умений, а также приобретение |

| | |
|---|---|
| | первоначального практического опыта в процессе производственного труда |
| Спортивный зал | Проведение учебно- тренировочных занятий по волейболу, баскетболу, футболу, тренировочные занятия по сдаче нормативов ГТО |

Также в учреждении имеются различные средства обучения и воспитания: учебная литература, наглядные пособия, плакаты, стенды, макеты, компьютеры, ноутбуки. Безусловным достижением в информационно-методическом обеспечении является расширение использования в учебном процессе мультимедийной техники, обучающих программ, учебных программно-информационных средств.

Библиотека лицея является центром распространения знаний, духовного и интеллектуального общения, культуры. Правила пользования библиотекой регламентируют общий порядок организации обслуживания читателей, права и обязанности библиотеки и читателя. Библиотека располагает достаточным количеством изданий, необходимых студентам для подготовки к теоретическим и практическим занятиям, написания контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ.

Созданы условия для занятий спортом. В лицее имеется спортивный зал для проведения занятий по физической культуре, оборудованный спортивным инвентарем. В наличии мячи, скакалки, обручи.

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы в ГПОУ «Шилкинский МПЛ» направлено на:

-информирование о возможностях для участия обучающихся в социально-значимой деятельности;

-информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

-планирование воспитательной работы и ее ресурсного обеспечения;

-мониторинг воспитательной работы;

-дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности).

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

В лицее обеспечен доступ студентам к сети Интернет: в кабинете информатики, библиотеке, актовом зале, а также во многих учебных аудиториях, что позволяет использовать ИКТ и ресурсы сети Интернет на любом учебном занятии и воспитательном мероприятии. Действуют точки Wi-Fi, расположенные в учебных корпусах и общежитии на первом этаже. Работа студентов в сети Интернет осуществляется в присутствии

преподавателя, либо иного ответственного сотрудника лицея.

**ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**
**Государственное профессиональное образовательное учреждение «Шилкинский многопрофильный лицей»**
**по образовательной программе среднего профессионального образования**
**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**
**на 2023-2024 учебный год**

**г.Шилка, 2023г**

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место проведения | Ответственные | Коды ЛР |
|---|---|---|---|---|---|
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | |
| 01.09. | День знаний: торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников. | Обучающиеся 1-4 курсов | Внутренний двор учебного заведения | Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы) | ЛР 5, ЛР 2 |
| 01.09 | Всероссийский открытый урок в день знаний «Современная российская наука» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения(кураторы) | ЛР 5, ЛР 2, ЛР 4 |
| В | Классные часы, | Обучающ | Учебные | Классные | ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| течении месяца | посвященные истории лицея (в рамках празднования 60-летия лицея) | иеся 1-4 курсов | кабинеты | руководители, мастера производственного обучения(кураторы | 5, ЛР 2 |
| 01.09-30.09 | Месячник первокурсника: изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и выдвижение их в члены Студенческого Парламента, формирование студенческого актива учебных групп | Обучающиеся 1 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители | ЛР 3, ЛР 4 |
| 1 неделя | Всеобуч для родителей (родительские собрания): ознакомление с нормативно-правовыми локальными документами, регламинтирующими образовательный процесс, традициями лицея, темы родительских собраний «Воспитание и обучение. Общая задача» | Родители и студенты 1 -4 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы) | ЛР 2, ЛР 3 |
| 1-2 | Комплексная | Обучающ | Учебные | Классные | ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| неделя | диагностика обучающихся 1 курса: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсников) | иеся 1 курсов | кабинеты | руководители, социальный педагог, педагог-психолог | 9, ЛР 10 |
| В течении месяца | Производственная практика (по профилю специальности) | Группы ------ | Производственные предприятия | Руководители практики | ЛР 2, ЛР 4 |
| 03.09 | День воинской славы России. День окончания Второй мировой войны. | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы), педагог-библиотекарь, педагоги истории | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5 |
| 02.09-04.09 | День солидарности в борьбе с терроризмом – классные часы | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы) | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 8 |
| 2 неделя | Классные часы по вопросам: поведение на территории учебного заведения, права и обязанности студентов, о запрете в общественных местах, антитеррористич | Обучающиеся 1-4 курсов, студенты, проживающие в общежитии | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы), заведующий общежитием, специалист по ТБ | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ской, дорожной безопасности, пожарной, электро-безопасности, о безопасности на объектах транспортной инфраструктуры, на ж/д объектах | | | | |
| 3 неделя | Классные часы по профилактике суицидального поведения среди студентов: «Ценность человеческой жизни», «Цели и смысл жизни» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы), социальный педагог, педагог-психолог | ЛР 9, ЛР 10 |
| 2-3 неделя | Библиотечный час «Евгений Эпов» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы), педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 5 |
| 2 раза в месяц | Заседания Студенческого Парламента лицея (утверждение плана работы Парламента, планов работы по секторам, разработка алгоритма подготовки и проведения студенческих линеек, разработка | Актив учебных групп, члены Парламента | Актовый зал | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, воспитатель общежития | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | механизма выборов Президента Студенческого Парламента) | | | | ЛР 10, ЛР 12 |
| 10.09-30.09 | Социально-психологическое тестирование, направленное на ранее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ | Обучающиеся 1 курса | Учебные кабинеты | Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы) | ЛР 9, ЛР 10 |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| С 15.09 по 30.09 | Проведение конкурса «Лучшее оформление группового уголка» | Учебные группы 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, классные руководители, активы групп | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5 |
| 17.09 | Осенний кросс | Обучающиеся 1-4 курсов | Стадион | Преподаватели физической культуры | ЛР 9, ЛР 10 |
| 24.09 | Квест для первокурсников | Обучающиеся 1 курсов | Локации – актовый зал, столовая, спортзал, библиотека, | Зам. директора по ВР, преподаватели по физической культуре, | ЛР 2, ЛР 5, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | фойе | педагог-организатор | 7 |
| В течении месяца | Подготовка ко Дню учителя | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Заместитель директора по воспитательной части, классные руководители, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР11 |
| В течении месяца | Прием студентов. Изучение личных дел, составление социальной карты групп, определение детей группы «риска», составление социального портрета первокурсников | Обучающиеся 1-4 курсов | Кабинет социального педагога, педагога-психолога | Социальный педагог, педагог-психолог | Лр 3, ЛР 9, ЛР 10 |
| В течении месяца | Профилактические рейды в общежитие | Студенты, проживающие в общежитии | Общежитие | Заместитель директора по ВР, заведующая общежитием, классные руководители | |
| В течении месяца | Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации) | Обучающиеся 1-4 курсов | В соответствии с Положениями о проведении мероприятий | Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-организатор | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11 |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 01-05.10 | День Учителя – праздничное мероприятие | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 11 |
| 1-2 неделя | Классные часы на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь»(профилактика суицидального поведения) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Классные руководители, мастера производственного обучения (кураторы), педагог-психолог, социальный педагог | ЛР 9, ЛР 10 |
| В течении месяца | Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ | Обучающиеся 1 курса | Учебные кабинеты | Заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог | ЛР 9, ЛР 10 |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 8, ЛР 9 |
| 05.10 | Оформление информационного стенда по символике России | Члены Парламента, активы групп | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, педагог-организатор | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7 |
| 06.10 | Оформление информационного стенда по структуре и работе Студенческого Парламента | Члены Парламента, активы групп | Кабинет воспитательной службы | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10 |
| 2 раза в месяц | Заседания Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к проведению мероприятия «Посвящение в студенты», организация и проведение встречи со значимым человеком в городе в рамках проекта | Члены Парламента, активы групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | «Полезные встречи») | | | | 10, ЛР 12 |
| 22.10 | «Посвящение в студенты» | Обучающиеся 1-ых курсов | По локациям | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| **НОЯБРЬ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 04.11 | Торжественная линейка, посвященная Дню народного единства | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8 |
| 04.11-06.11 | Проведение классных часов в учебных группах | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, | ЛР 1, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | на тему: «День народного единства» | | | члены Парламента | 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к мероприятию «День матери», организация и подготовка к проведению встречи со значимым человеком города в рамках проекта «Полезные встречи» | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, педагог-организатор, члены Парламента | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| В течении месяца | Подготовка ко Дню матери | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 6, ЛР 11, ЛР 12 |
| 15.11 | Всероссийский день призывников (участие в городских мероприятиях) | Мальчики и юноши 1-4 курсов | Городской Дом Культуры | Зам. директора по ВР, классные руководители | ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5 |
| 26.11 | Торжественная линейка, посвященная | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, | ЛР 2, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Дню матери | | | активы учебных групп | 6, ЛР 11, ЛР 12 |
| **ДЕКАБРЬ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 01.12 | Однодневная акция, посвященная Дню борьбы со СПИДом (видеоролики в фойе, раздача красных ленточек, раздача памяток, «Дерево» ленточек) | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента, активы групп | ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к Новогодним мероприятиям, организация и подготовка к проведению встречи со значимым | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | человеком города в рамках реализации проекта «Полезные встречи») | | | | 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| В течении месяца | Подготовка к Новогодним мероприятиям | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11 |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к мероприятию «День студента», организация и подготовка к проведению встречи со значимым человеком города в рамках | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | реализации проекта «Полезные встречи») | | | | 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| В течение месяца | Подготовка к мероприятию «День студента» (запуск конкурсов: конкурс видео-презентаций «Мы студенты и мы этим гордимся!», конкурс стенгазет «Живут студенты весело» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8 |
| 25.01 | Праздничное мероприятие «День студента»(подведение итогов конкурсов) | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор, классные руководители | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8 |
| 28.01 | Проведение мероприятия в рамках проекта «Полезные встречи» | Члены Парламента, старостат, активы групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8 |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 8, ЛР 9 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к мероприятию – День защитников Отечества, организация и подготовка к мероприятию «Международный женский день», организационные мероприятия к форсайт – сессии, Школе лидеров) | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| 08.02-10.02 | Проведение в группах викторины «Первый император», приуроченной к 350-летию Петра 1. | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8 |
| В течение месяца | Подготовка к мероприятию – День защитников Отечества. (запуск челленджа: «Мой отец-моя гордость» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8 |
| В течение месяца | Подготовка к мероприятию – Международный женский день (запуск | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 5, ЛР 7, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | конкурсов: «Весенняя творческая лаборатория, номинации «Дизайн», «Песенный флешмоб», «Движенье-жизнь») | | | | 8, ЛР 12 |
| 18.02 | Форсайт-сессия, Школа лидера | Члены Парламента, отличники, призеры, старосты, спикеры | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор, классные руководители | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| 23.02 | Проведение праздничного мероприятия «День защитников Отечества» (подведение итогов конкурсов) | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, педагог-организатор | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3,ЛР 5, ЛР 8 |
| 25.02 | Проведение мероприятия в рамках проекта «Полезные встречи» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, активы групп, классные руководители | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8 |
| **МАРТ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | линеек | | | | 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к мероприятию «Масленица», организация и подготовка к проведению встречи со значимым человеком города в рамках реализации проекта «Полезные встречи») | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| В течение месяца | Подготовка к праздничному мероприятию «Масленица» (запуск конкурса «Масленица пришла») | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, мастера п/о | ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12 |
| 06.03 | Праздничное гулянье «Масленица» (подведение итогов конкурса) | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал, локация внутри двора учреждения | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, мастера п/о | ЛР 8, ЛР 11, ЛР 12 |
| 07.03 | Проведение праздничного | Обучающиеся 1-4 | Актовый зал | Зам. директора по ВР, | ЛР 2, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | мероприятия «Международный женский день» (подведение итогов конкурса) | курсов | | классные руководители, члены Парламента | ЛР 5, ЛР 12 |
| 18.03 | Проведение классных часов «День воссоединения Крыма с Россией» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8 |
| 25.03 | Проведение мероприятия в рамках проекта «Полезные встречи» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8 |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и подготовка к проведению встречи со значимым человеком города в рамках | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, активы групп | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | реализации проекта «Полезные встречи», организационные мероприятия к форсай-сессии, Школе лидера, подготовка и организация к праздничному мероприятию «День Победы») | | | | 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| 12.04 | Классные часы, посвященные Дню космонавтики | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 8 |
| 12.04-24.04 | Запуск и проведение конкурса рисунков «Петр 1 – градостроитель» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8 |
| 22.04 | Всемирный день земли (классные часы, субботники) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, территории корпусов | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 10 |
| 24.04 | Проведение военной игры «Зарница» | Обучающиеся 1-4 курсов | Локация на природе | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7 |
| 28.04 | Проведение мероприятия в рамках проекта | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, | ЛР 2, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | «Полезные встречи» | | | активы групп | 4, ЛР 8 |
| 29.04 | Форсайт-сессия, Школа лидера | Члены Парламента, отличники, призеры, старосты, спикеры | Актовый зал, локации в корпусах | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| **МАЙ** | | | | | |
| 4 раза в месяц | Проведение интерактивных студенческих линеек | Обучающиеся 1-4 курсов | Фойе учебного корпуса | Зам. директора по ВР, члены Парламента, активы групп | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9 |
| 2 раза в месяц | Заседание Студенческого Парламента лицея (организация и проведение праздничных мероприятий к 9 мая, организация и подготовка к проведению встречи со значимым | Члены Парламента, активы учебных групп | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, активы групп | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | человеком города в рамках реализации проекта «Полезные встречи») | | | | 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12 |
| В течение месяца | Подготовка к праздничным мероприятиям, приуроченным 9 мая (запуск конкурсов: эссе «Память в сердцах жива», фото-зарисовок «Спасибо деду за Победу», подготовка к смотру «Строя и песни») | Обучающиеся 1-4 курса | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, мастера п/о | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 11 |
| 02.05-06.05 | Классные часы в группах на тему : «Урок мужества» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты | Зам. директора по ВР, классные руководители, мастера п/о | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 11 |
| 06.05 | Праздничный концерт, посвященный 9 мая с участием номеров «Смотра строя и песни»(подведение итогов конкурса) | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 11 |
| 09.05 | Участие в Параде Победы | Обучающиеся 1-4 курсов | Площадь Ленина | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, мастера п/о | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 11 |
| 15.05 | Классные часы на тему: «Международный день семьи» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 11, ЛР 12 |
| 24.05 | Классные часы на тему: «День славянской письменности» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР 11 |
| 27.05 | Проведение мероприятия в рамках проекта «Полезные встречи» | Обучающиеся 1-4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8 |
| **ИЮНЬ** | | | | | |
| 06.06 | Классные часы на тему: «День русского языка» | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 8, ЛР |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 11 |
| 09.06 | Мероприятия в рамках 350-летия Петра 1 | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента, мастера п/о | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8 |
| 12.06 | День России. Всероссийская акция «Мы – граждане России!»(классные часы) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, педагог-библиотекарь | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 12 |
| 20.06 | Выпускные вечера | Обучающиеся 4 курсов | Актовый зал | Зам. директора по ВР, классные руководители, члены Парламента | ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12 |
| 22.06 | День памяти и скорби (классные часы) | Обучающиеся 1-4 курсов | Учебные кабинеты, актовый зал | Зам. директора по ВР, члены Парламента, классные руководители | ЛР 1, ЛР 5, Лр 6, ЛР 7 |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 162597629024552560771860534290451572951297962797

Владелец Шулимова Евгения Рафаильевна

Действителен С 02.10.2024 по 02.10.2025