## ПРИМЕРНАЯОСНОВНАЯОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯПРОГРАММА

**Уровеньпрофессиональногообразования**

Среднеепрофессиональноеобразование

## Образовательнаяпрограмма

Программаподготовкиквалифицированныхрабочих,служащих

## Профессия 43.01.09 Повар,кондитер

## Квалификациивыпускника

ПоварКондитер

# Организация разработчик: Федеральное учебно-методическоеобъединение в системе среднего профессионального образования по укрупненнойгруппепрофессий,специальностей43.00.00 Сервиситуризм

**Экспертныеорганизации:**

# Московский колледжуправления,гостиничногобизнесаиин-формационныхтехнологий«Царицыно»

**Советпопрофессиональнымквалификациямвиндустриигосте-приимства**

# НП«Гильдияпрофессионаловтуризмаисервиса»

## Зарегистрировановгосударственномреестре

**примерныхосновныхобразовательныхпрограммподномером:**

**2021год**

# Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Примерная структура образовательной программы**

5.1. Примерный учебный план

5.2. Примерный календарный учебный график

5.3. Примерная рабочая программа воспитания

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

**Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

**Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1.1.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.01«Основымикробиологии,физиологиипитания,санитарииигигиены»

Приложение1.2.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.02«Основы товароведенияпродовольственных товаров»

Приложение1.3.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.03«Техническоеоснащениеиорганизациярабочегоместа»

Приложение1.4.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.04«Экономическиеиправовыеосновыпрофессиональнойдеятельности»

Приложение1.5.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.05«Основыкалькуляциии учета»

Приложение1.6.ПрограммаучебнойдисциплиныОП.06 «Охранатруда»

Приложение 1.7. Программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 1.8. Программа учебной дисциплины ОП 08. «Безопасность жизнедеяльности»

Приложение1.9.ПрограммаучебнойдисциплиныОП09. «Физическаякультура»

Приложение 3. Примерная рабочая программа воспитания, примерный календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Фонды примерных оценочных средств для государственной итоговой   
аттестации (по профессии/специальности)

## РАЗДЕЛ1.ОБЩИЕПОЛОЖЕНИЯ

* 1. Настоящаяпримернаяосновнаяобразовательнаяпрограммапопрофессии

43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработана наосновефедеральногогосударственногообразовательногостандартасреднегопрофес-сионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвер-жденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 де-кабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федера-циидата22 декабря2016 года,регистрационный№44898)(далее– ФГОССПО).

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессио-нального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результатыосвоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельно-сти.

ПООПСПОразработанадляреализацииобразовательнойпрограммынабазесреднегообщего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования,разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального го-сударственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПОс учетомполучаемой профессиии настоящейПООП.

## НормативныеоснованиядляразработкиПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании вРоссийскойФедерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утвер-ждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профес-сиональногообразованияпопрофессии43.01.09Повар,кондитер»(зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации22декабря2016года,регистрационный

№44898);

* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утвержденииПорядка организации и осуществления образовательной деятельности по образователь-нымпрограммамсреднегопрофессиональногообразования» (зарегистрированМини-стерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)(далее– Порядокорганизации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утвержденииПорядкапроведениягосударственнойитоговойаттестациипообразовательнымпро-граммам среднего профессионального образования» (зарегистрирован МинистерствомюстицииРоссийскойФедерации1ноября2013г.,регистрационный№30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утвержденииПоложения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные обра-зовательныепрограммысреднегопрофессиональногообразования»(зарегистрированМинистерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785);
* Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.,регистрационный№39023)
* Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Конди-тер»(зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации21сентября2015г.,регистрационный №38940)
* Приказ Министерства труда и социальной защитыРоссийской Федерацииот 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г.,регистрационный№40270)

## Переченьсокращений,используемыхвтекстеПООП:

ФГОССПО–Федеральныйгосударственныйобразовательныйстандартсреднегопрофессиональногообразования;

ПООП–примернаяосновнаяобразовательнаяпрограмма;МДК– междисциплинарныйкурс

ПМ – профессиональный модульОК– общиекомпетенции;

ПК–профессиональныекомпетенции.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

Квалификация,присваиваемаявыпускникамобразовательнойпрограммы:

Повар кондитер

Формы получения образования:допускаетсятолько в профессиональнойобразо-вательнойорганизацииили образовательнойорганизациивысшегообразования

Формыобучения:очная.

Объемобразовательнойпрограммы,реализуемойнабазесреднегообщегообра-зования:2952 часа.

Срокполученияобразованияпообразовательнойпрограмме,реализуемойнабазесреднегообщегообразования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профес-сии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременнымполучениемсреднегообщегообразования: 5904часа.

## РАЗДЕЛ3.ХАРАКТЕРИСТИКАПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНО-СТИВЫПУСКНИКА

* 1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказаниеуслуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персо-нальныхуслуг,услугигостеприимства,общественноепитаниеипр.).
  2. Соответствиепрофессиональныхмодулейприсваиваемымквалификациям(сочетаниямпрофессий п.1.11/1.12 ФГОС)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиеосновныхвидовдеятельности | Наименование профес-сиональныхмодулей | Сочетаниеквалификаций |
| повар кондитер |
| Приготовлениеиподго-товкак реализациипо- | Приготовлениеиподго-товкак реализациипо- | осваивается |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| луфабрикатов для блюд,кулинарных изделийразнообразного ассор-тимента | луфабрикатов для блюд,кулинарных изделийразнообразного ассор-тимента |  |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации горячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации горячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодныхблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодныхблюд,кулинарныхизде-лий, закусок разнооб-разногоассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков раз-нообразного ассорти-мента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков раз-нообразного ассорти-мента | осваивается |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-ских изделий разнооб-разногоассортимента | Приготовление, оформ-ление и подготовка креализации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-ских изделий разнооб-разногоассортимента | осваивается |

## РАЗДЕЛ4.ПЛАНИРУЕМЫЕРЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯОБРАЗОВА-ТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

* 1. **Общиекомпетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК01 | Выбирать спо-собы решениязадач профес-сиональнойдеятельности,применительнок различнымконтекстам | **Умения:**распознаватьзадачуи/илипроблемувпрофессио-нальноми/илисоциальномконтексте;анализироватьзадачуи/илипроблему ивыделятьеёсоставныечасти;определятьэтапырешениязадачи;выявлятьиэффективноискатьинфор-мацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия; определить необходимые ресурсы;владетьактуальнымиметодамиработывпрофессиональнойисмежныхсферах;реализоватьсоставленныйплан;оцениватьрезультатипоследствиясвоихдействий(самостоятельноили  спомощьюнаставника) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Знания:**актуальныйпрофессиональныйисоциальныйкон-текст, в котором приходится работать и жить; основные ис-точники информации и ресурсы для решения задач и проблемвпрофессиональноми/или социальномконтексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях;методыработывпрофессиональнойисмежныхсферах; структуру плана для решения задач; порядок оценкирезультатоврешениязадачпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК02 | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдлявыполнениязадач профес-сиональнойдеятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; опреде-лять необходимые источники информации; планировать про-цесс поиска; структурировать получаемую информацию; вы-делять наиболее значимое в перечне информации; оцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоиска;оформлятьре-  зультатыпоиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, приме-няемых в профессиональной деятельности; приемы структу-рирования информации; формат оформления результатов по-искаинформации |
| ОК03 | Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональ-ноеиличност-ноеразвитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой до-кументации в профессиональной деятельности; применять со-временную научную профессиональную терминологию; опре-делятьивыстраиватьтраекториипрофессиональногоразвития  исамообразования |
| **Знания:**содержаниеактуальнойнормативно-правовойдоку-ментации;современнаянаучнаяипрофессиональнаятерми-  нология;возможныетраекториипрофессиональногоразвитияисамообразования |
| ОК04 | Работать в кол-лективеико-манде,эффек-тивновзаимо-действоватьсколлегами,ру-ководством,  клиентами. | **Умения:**организовыватьработуколлективаикоманды;взаи-модействоватьсколлегами,руководством,клиентамивходе  профессиональнойдеятельности. |
| **Знания:**психологические основы деятельностиколлектива,психологическиеособенностиличности;основыпроектнойдеятельности |
| ОК05 | Осуществлятьустнуюипись-меннуюкомму-никациюнаго-сударственномязыкесучетомособенностейсоциального и  культурногоконтекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять доку-ментыпопрофессиональнойтематикенагосударственномязыке,проявлятьтолерантностьврабочемколлективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста;правила оформления документов и построения устных сооб-щений. |
| ОК06 | Проявлять гра-жданско- | **Умения:**описыватьзначимостьсвоейпрофессии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | патриотиче-скуюпозицию,демонстриро-ватьосознанноеповедение наоснове тради-ционныхобще-  человеческихценностей. | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, об-щечеловеческихценностей;значимостьпрофессиональнойдеятельностипопрофессии. |
| ОК07 | Содействоватьсохранениюок-ружающейсре-ды,ресурсосбе-режению, эф-фективно дей-ствоватьвчрез-вычайных си-  туациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; оп-ределятьнаправленияресурсосбереженияврамкахпрофес-сиональнойдеятельности попрофессии. |
| **Знания:**правилаэкологическойбезопасностиприведениипрофессиональной деятельности; основные ресурсы, задейст-вованные в профессиональной деятельности; пути обеспече-нияресурсосбережения**.** |
| ОК08 | Использоватьсредства физи-ческой культу-ры для сохра-ненияиукреп-ленияздоровьявпроцессепро-фессиональнойдеятельностииподдержаниянеобходимогоуровняфизиче-ской подготов-  ленности. | **Умения:**использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдея-тельность для укрепления здоровья, достижения жизненных ипрофессиональныхцелей;применятьрациональныеприемыдвигательныхфункцийвпрофессиональнойдеятельности;пользоватьсясредствами профилактикиперенапряженияха-  рактернымидляданнойпрофессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, про-фессиональном и социальном развитии человека; основы здо-рового образа жизни; условия профессиональной деятельно-сти и зоны риска физического здоровья для профессии; сред-ствапрофилактикиперенапряжения. |
| ОК09 | Использоватьинформацион-ныетехнологиив профессио-нальной дея-тельности | **Умения:п**рименятьсредстваинформационныхтехнологийдлярешенияпрофессиональныхзадач;использоватьсовре-менноепрограммноеобеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации;порядок их применения и программное обеспечение в профес-сиональнойдеятельности. |
| ОК10 | Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокумента-цией на госу-дарственном ииностранномязыках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных выска-зываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые профессиональные темы; участ-вовать в диалогах на знакомые общие и профессиональныетемы; строить простые высказывания о себе и о своей профес-сиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснитьсвоидействия(текущиеипланируемые);писатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтересующиепрофес-  сиональныетемы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Знания:** правила построения простых и сложных предложе-нийнапрофессиональныетемы;основныеобщеупотреби-тельные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лек-сическийминимум,относящийсякописаниюпредметов,средствипроцессовпрофессиональнойдеятельности;особен-  ности произношения; правила чтения текстов профессиональ-нойнаправленности |
| ОК11 | Планировать | **Умения:**выявлятьдостоинстваинедостаткикоммерческой |
|  | предпринима- | идеи;презентоватьидеиоткрытиясобственногоделавпро- |
|  | тельскую дея- | фессиональнойдеятельности;оформлятьбизнес-план;рассчи- |
|  | тельность в | тыватьразмерывыплатпопроцентнымставкамкредитования; |
|  | профессиональ- | **о**пределятьинвестиционнуюпривлекательностькоммерче- |
|  | нойсфере | скихидейврамкахпрофессиональнойдеятельности;презен- |
|  |  | товатьбизнес-идею;определятьисточникифинансирования; |
|  |  | **Знание:**основыпредпринимательскойдеятельности;основы |
|  |  | финансовойграмотности;правиларазработкибизнес-планов; |
|  |  | порядоквыстраиванияпрезентации;кредитныебанковские |
|  |  | продукты |

## Профессиональныекомпетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные видыдеятельности** | **Код и наименованиекомпетенции** | **Показателиосвоениякомпетенции** |
| Приготовлениеиподготовкакреали-зацииполуфабрика-тов для блюд, кули-нарных изделий раз-нообразногоассор-тимента | ПК1.1.  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сы-рье,исходныематериалыдля обработки сырья, при-готовленияполуфабрика-тов в соответствии с инст-рукциямиирегламентами | **Практическийопытв:**  –подготовке, уборке рабочего мес-та, подготовке к работе сырья, техноло-гического оборудования, производствен-ногоинвентаря,инструментов,весоиз-мерительныхприборов |
| **Умения:**   * визуальнопроверятьчистотуиисправностьпроизводственногоинвен-таря, кухонной посуды перед использо-ванием; * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты: * выбиратьиприменятьмоющиеиде-зинфицирующиесредства; * владеть техникой ухода за весоизмери-тельнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной ма-шине,чиститьираскладыватьнахранениекухоннуюпосудуипроиз-   водственныйинвентарьвсоответст-виисо стандартамичистоты; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * мыть после использования технологи-ческоеоборудованиеиубиратьдляхранениясъемныечасти; * соблюдатьправиламытьякухонныхножей, острых, травмоопасных съем-ных частей технологического обору-дования;   + безопасноправитькухонныено-жи;   + соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструмен-тов;   + проверятьсоблюдениетемпера-турного режима в холодильном оборудо-вании;   + выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом сырья испособомегообработки;   + включать и подготавливать к ра-ботетехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты;   + соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда;   + оцениватьналичие,определятьобъемзаказываемыхпродуктоввсоот-ветствииспотребностями,условиямихранения; оформлять заказ в письменномвиде или с использованием электронногодокументооборота;   + пользоватьсявесоизмерительнымоборудованиемпривзвешиваниипро-дуктов;   + сверять соответствие получаемыхпродуктовзаказуи накладным;   + проверятьорганолептическимспособом качество, безопасность сырья,продуктов,материалов;   + сопоставлятьданныеовремениизготовленияисрокаххраненияособоскоропортящихсяпродуктов;   + обеспечиватьхранениесырьяипищевых продуктов в соответствии с ин-струкциямиирегламентами,стандарта-ми чистоты, соблюдением товарного со-седства;   + осуществлятьвыборсырья,про-дуктов,материаловвсоответствиистех- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нологическимитребованиями;  – использовать нитрат-тестер дляоценкибезопасности сырья |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметоды,техникаобработки, подготовкисырьяипродуктов; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация, используемая при обработ-ке,подготовкесырья,приготовлении,подготовкекреализацииполуфабрика-тов; * возможные последствия наруше-ниясанитарииигигиены; * требованиякличнойгигиенеперсоналапри подготовкепроизводст-венногоинвентаря и кухоннойпосуды; * виды,назначение,правилапри-мененияибезопасногохранениячис-тящих,моющихидезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов; * виды,назначениеупаковочныхматериалов,способыхранениясырьяипродуктов; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавынос готовых полуфабрикатов; способыправки кухонныхножей; * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениятрадици-онных видов овощей, грибов, рыбы, не-рыбного водного сырья, мяса, домашнейптицы,дичи; * правилаоформлениязаявокнасклад; * правилаприемапрдуктовпоко-личествуи качеству; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * ответственностьзасохранностьматериальныхценностей; * правила снятия остатков на рабо-чемместе; * правила проведения контрольноговзвешиванияпродуктов; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспрес- оценкикачестваибезопасностисырьяимате-риалов; * правилаобращениястаройпо-ставщика; * правила поверки весоизмеритель-ногооборудования |
| ПК1.2.  Осуществлятьобработку,подготовкуовощей,гри-бов,рыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,до-машней птицы, дичи, кро-лика | **Практическийопытв:**   * обработке различными методами,подготовке традиционных видов овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика; * храненииобработанныховощей,грибов,рыбы,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика |
| **Умения:**   * распознавать недоброкачествен-ныепродукты; * выбирать,применятьразличныеметодыобработки(вручную,механиче-ским способом), подготовки сырья с уче-том его вида, кондиции, технологическихсвойств,рациональногоиспользования,обеспечениябезопасности; * соблюдать стандарты чистоты нарабочем месте; * различать пищевые и непищевыеотходы; * подготавливать пищевые отходы кдальнейшемуиспользованиюсучетомтребований по безопасности; соблюдатьправилаутилизациинепищевыхотходов; * осуществлятьупаковку,марки-ровку,складирование,хранениенеис-пользованныхпищевыхпродуктов,со-блюдатьтоварноесоседство,условияисрокихранения,осуществлятьротацию; * соблюдать условияи сроки хра-ненияобработанногосырьясучетомтребованийпобезопасностипродукции; |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-ной, электробезопасности в организациипитания; * виды,назначение,правилабезо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря, инструментов, весоизмеритель-ныхприборов,посудыиправилауходазаними   * методыобработкитрадиционныхвидов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, домашней птицы, дичи,кролика; * способысокращенияпотерьсы-рья, продуктов при их обработке, хране-нии; * способы удаления излишней горе-чи, предотвращения потемнения отдель-ных видов овощейи грибов; * санитарно-гигиеническиетребо-ваниякведениюпроцессовобработки,подготовкипищевогосырья,продуктов * формы, техниканарезки, формо-вания традиционных видов овощей, гри-бов; * способы упаковки, складирования,правила, условия, сроки хранения пище-выхпродуктов |
| ПК1.3.  Проводить приготовлениеиподготовкукреализа-цииполуфабрикатовраз-нообразного ассортиментадля блюд, кулинарных из-делий из рыбы и нерыбно-говодного сырья | **Практическийопытв:**   * приготовленииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийизрыбыи нерыбного водного сырья разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных; * порционировании(комплектова-нии),упаковке на вынос, хранении по-луфабрикатов; * ведениирасчетов,взаимодействии   с потребителями при отпуске продукциисприлавка/раздачи, навынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемости основного сырья идополнительныхингредиентов,приме-ненияароматическихвеществ; * выбирать,подготавливатьпряно-стииприправы,хранитьпряностииприправывизмельченномвиде; * выбирать, применять, комбиниро-вать различные способы приготовленияполуфабрикатов, в том числе региональ-ных, с учетом рационального использо-вания ресурсов, обеспечения безопасно-стиготовой продукции; * владеть техникой работы с ножомпринарезке,измельчении,филитирова- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ниирыбы,правитькухонныеножи;   * нарезать,измельчатьрыбувруч-нуюили механическимспособом; * порционировать,формовать,па-нироватьразличнымиспособамиполу-фабрикаты из рыбы и рыбной котлетноймассы; * соблюдатьвыходготовыхполу-фабрикатов при порционировании (ком-плектовании); * проверятькачествоготовыхпо-луфабрикатовпередупаковкой,ком-плектованием;применятьразличныетехникипорционирования,комплекто-ванияс учетомресурсосбережения; * выбирать материалы, посуду, кон-тейнеры для упаковки; эстетично упако-вывать, комплектовать полуфабрикаты всоответствиисихвидом,способомисрокомреализации * обеспечивать условия, сроки хра-нения,товарноесоседствоскомплекто-ванных,упакованныхполуфабрикатов; * рассчитыватьстоимость,вестирасчетспотребителями,учетреализо-ванныхполуфабрикатов; * владеть профессиональной терми-нологией;консультироватьпотребите-лей,оказыватьимпомощьввыборе |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарииворганизации питания; * виды,назначение,правилабезопас-нойэксплуатациитехнологическогообору-дования,производственногоинвентаря,ин-струментов,весоизмерительныхприборов,посудыи правилаухода за ними; * ассортимент, рецептуры,требованияк качеству, условиям и срокам хранения по-луфабрикатовдляблюд,кулинарныхизде-лийизрыбыинерыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методы приготовления полуфабрика-тов из рыбы и рыбной котлетной массы (на-резки, панирования, формования, маринова-ния,фаршированияи т.д.); * способысокращенияпотерь,сохра-ненияпищевойценностипродуктовприприготовленииполуфабрикатов; * техникапорционирования(комплек-   тования), упаковки, маркированияи правиласкладирования,условияисрокихранения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | упакованныхполуфабрикатов;   * правила и порядок расчета с по-требителями при отпуске на вынос; от-ветственностьзаправильностьрасчетов; * правила,техникаобщенияспотреби-телями; * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке |
| ПК1.4.  Проводить приготовлениеиподготовкукреализа-цииполуфабрикатовраз-нообразного ассортиментадля блюд, кулинарных из-делий из мяса, домашнейптицы,дичи,кролика | **Практическийопытв:**   * приготовленииполуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий из мяса,домашней птицы, дичи, кролика разно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * порционировании(комплектова-нии),упаковке на вынос, хранении по-луфабрикатов;   ведениирасчетов,взаимодействииспотребителями при отпуске продукции сприлавка/раздачи,навынос |
| **Умения:**   * соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяидополнительныхингредиентов,приме-ненияароматическихвеществ; * выбирать, применять, комбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияполуфабрикатов с учетом рациональногоиспользованияресурсов,обеспечениябезопасностиготовойпродукции; * владеть техникой работы с ножомпри нарезке, филитировании продуктов,снятиифиле;правитькухонныеножи; * владеть приемами мытья и блан-шированиясырья,пищевых продуктов; * нарезать, порционироватьразлич-ными способами полуфабрикаты из мяса,домашнейптицы, дичи,кролика; * готовить полуфабрикаты из нату-ральнойрубленойикотлетноймассы; * рассчитыватьстоимость,вестирасчетспотребителями,учетреализо-ванныхполуфабрикатов * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе; владетьпрофессиональнойтерминологией |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожарнойбезопасности и производственной санитарииворганизации питания; * виды,назначение,правилабезопас-нойэксплуатациитехнологическогообору-дования,производственногоинвентаря,ин- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | струментов,весоизмерительныхприборов,посудыи правилаухода за ними;   * ассортимент, рецептуры,требованияк качеству, условиям и срокам хранения по-луфабрикатовдляблюд,кулинарныхизде-лий из мяса, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методы приготовления полуфабрика-тов из мяса, домашней птицы, дичи, кро-лика,рубленоймассы(нарезки,маринова-ния, формования, панирования, фарширова-ния, снятия филе, порционирования птицы,дичи ит.д.); * способысокращенияпотерь,сохра-ненияпищевойценностипродуктовприприготовленииполуфабрикатов; * техникапорционирования(комплек-тования), упаковки, маркированияи правиласкладирования,условияисрокихраненияупакованныхполуфабрикатов; * правила и порядок расчета с по-требителями при отпуске на вынос; от-ветственностьзаправильностьрасчетов; * правила, техника общения с потреби-телями; * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеипод-готовка креализациигорячихблюд,кули-нарныхизделий,за-кусокразнообразно-гоассортимента | ПК2.1.  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сы-рье,исходныематериалыдляприготовлениягоря-чихблюд,кулинарныхизделий, закусок разнооб-разногоассортиментавсоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопытв:**   * подготовке, уборке рабочего мес-та, подготовке к работе, проверке техно-логическогооборудования,производст-венного инвентаря, инструментов, весо-измерительныхприборов; * подготовкакиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходныхматериалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартамичистоты,видомработ; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мытьвручнуюивпосудомоечной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | машине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты;   * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда; * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкиктранспортированиюготовыхгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ по приготовле-нию горячих блюд, кулинарных изделий,закусок; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыприготовлениягорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * регламенты,стандарты, в том |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | числе система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП)и   * нормативно-техническаядоку-ментация, используемая при приготовле-нии горячих блюд, кулинарных изделий,закусок; * возможныепоследствияна-рушениясанитарииигигиены; * требованияк личнойгигиенеперсонала при подготовке производ-ственного инвентаря и кухонной по-суды; * правилабезопасногохране-ниячистящих,моющихидезинфи-цирующихсредств,предназна-ченныхдляпоследующегоисполь-зования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдляпорционирования(комплектования)го-товых горячих блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавынос готовыхгорячихблюд,кулинар-ныхизделий,закусок; * условия, сроки, способы хранениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениятрадици-онных видов овощей, грибов, рыбы, не-рыбного водного сырья, домашней пти-цы,дичи; * правилаоформлениязаявокнасклад; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспресс оценкикачестваибезопасностисырьяимате-риалов |
| ПК2.2.  Осуществлятьприготов-ление,непродолжитель-ноехранениебульонов,отваровразнообразногоассортимента | **Практическийопытв:**  –подготовкеосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов,приго-  товлениихранении,отпускебульонов,отваров |
| **Умения:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениедомоментаиспользования; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав бульонов, отваров всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления бульонов, от-варов * выбирать, применять, комбиниро-ватьметоды приготовления: * обжаривать кости мелкогоскота; * подпекать овощи; * замачивать сушеныегрибы; * доводитьдокипенияиварить   намедленномогнебульоныиотварыдоготовности;   * удалятьжир,сниматьпену, проце-живатьсбульона; * использовать для приготовле-ниябульонов концентраты про-мышленногопроизводства; * определятьстепеньготовностибульонов и отваров и их вкусовые ка-чества,доводить довкуса; * порционировать, сервироватьиоформлятьбульоныиотварыдляпода-чиввидеблюда;выдерживатьтемпера-туруподачи бульонови отваров; * охлаждать и замораживать бульо-ны и отвары с учетом требований к безо-пасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовленные,охлажденные и замороженные бульоны иотвары;разогреватьбульоныиотвары |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительныхингре- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | диентовдлябульонов,отваров;   * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовления, кулинарное назна-чениебульонов, отваров; * температурныйрежимиправилаприготовлениябульонов,отваров; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыеприприго-товлении бульонов, отваров, прави-лаихбезопаснойэксплуатации; * санитарно-гигиеническиетребо-ваниякпроцессамприготовления,хра-ненияиподачикулинарнойпродукции; * техникапорционирования,вари-анты оформления бульонов, отваров дляподачи;методысервировкииподачибульонов,отваров;температураподачибульонов,отваров; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос, транспортирования; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых бульонов, отва-ров; правила разогревания охлажденных,замороженных бульонов,отваров; * требования к безопасности хране-нияготовыхбульонов,отваров; * правиламаркированияупакован-ных бульонов, отваров |
| ПК2.3.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациисуповразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациисуповразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктов и дополнительных ингредиентов,организовывать их хранение в процессеприготовления; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродуктыв |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствиисрецептурой,осуществ-лять их взаимозаменяемость в соответст-вии с нормами закладки, особенностямизаказа,сезонностью;   * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениясупов; * выбирать, применять, комбиниро-ватьметодыприготовлениясупов:   -пассероватьовощи,томатныепродуктыимуку;   * готовитьльезоны; * закладыватьпродукты,подго-товленные полуфабрикатыв оп-ределеннойпоследовательностисучетомпродолжительностиихварки; * рационально использовать про-дукты,полуфабрикаты; * соблюдатьтемпературныйивре-   меннойрежимваркисупов;   * изменять закладку продуктов в со-ответствии с изменением выхода су-па; * определять степень готовности су-пов; * доводить супы до вкуса, до опреде-леннойконсистенции; * проверятькачествоготовыхсупов перед отпуском, упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьи оформлять супы для подачи с уче-томрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыход,выдержи-вать температуру подачи супов припорционировании; * охлаждатьизамораживатьполуфабрикатыдлясупов,готовыесупы с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныесупы;разогреватьсупысучетомтребований к безопасности готовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,для   транспортирования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты с потребителем при отпуске навынос,вестиучетреализованныхсупов; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборесупов;владеть профессиональной терминологи-ей,втомчисленаиностранномязыке |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдля супов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовлениясупов разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных,вегетарианских,длядиетиче-скогопитания; * температурныйрежимиправилаприготовлениязаправочныхсупов,су-пов-пюре,вегетарианских,диетическихсупов,региональных; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыхприприго-товлениисупов,правилаихбезо-паснойэксплуатации; * техникапорционирования,вари-антыоформлениясуповдляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос, транспортирования супов раз-нообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачи супов; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых супов; правиларазогреваниясупов;требованиякбезо-пасностихраненияготовыхсупов; * правилаипорядокрасчетапотребителейприотпускенавынос;ответственности за правильность расче-товспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – базовыйсловарныйзапаснаино-  странномязыке |
| ПК2.4.  Осуществлятьприготов-ление,непродолжитель-ное хранение горячих со-усовразнообразногоас-сортимента | **Практическийопытв:**  –приготовлении соусных полуфаб-рикатов, соусов разнообразного ассорти-мента, их хранении и подготовке к реа-лизации |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениясоусов; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав соусов в соответствиис рецептурой;осуществлятьихвзаимо-заменяемость в соответствии с нормамизакладки,особенностямизаказа,сезон-ностью; * рациональноиспользоватьпродукты,полуфабрикаты; * готовить соусные полуфабрикаты:пассеровать овощи,томатныепродук-ты, муку; подпекать овощи без жира;разводить,завариватьмучнуюпас-серовку, готовить льезоны; варить иорганизовыватьхранениеконцен-трированныхбульонов,готовитьовощные и фруктовые пюре для со-уснойосновы; * охлаждать, замораживать,размораживать,хранить,разогре-вать отдельные компоненты соусов,готовые соусы с учетом требованийпобезопасности; * закладывать продукты, подго-товленныесоусные полуфабрикатыв определенной последовательностис учетом продолжительности их вар-ки; * соблюдатьтемпературныйивре-   менной режим варки соусов, определятьстепеньготовности соусов;   * выбирать, применять, комбиниро-ватьразличные методы приготовленияосновных соусовиихпроизводных; * рассчитывать нормы закладки му-киидругихзагустителейдляполучения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соусовопределеннойконсистенции;   * изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходасо-уса; * доводитьсоусыдовкуса; * проверятькачествоготовыхсоусов перед отпускомих на разда-чу; * порционировать, соусы с при-менением мерного инвентаря, доза-торов, с соблюдением требований побезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходсоусовприпорционировании; * выдерживать температуру по-дачи; * выбиратьконтейнеры,эсте-тично упаковывать соусы для транс-портирования; * творческиоформлятьтарелкус   горячимиблюдамисоусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдля соусов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * ассортиментотдельныхкомпо-нентов для соусов и соусных полуфабри-катов; * методы приготовления отдельныхкомпонентов длясоусовисоусныхпо-луфабрикатов; * органолептические способы опре-делениястепениготовностиикачестваотдельныхкомпонентовсоусовисоус-ныхполуфабрикатов; * ассортимент готовых соусных по-луфабрикатов и соусов промышленногопроизводства, их назначение и использо-вание; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовлениясоусов разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нальных,вегетарианских,длядиетиче-скогопитания,ихкулинарноеназначе-ние;   * температурныйрежимиправилаприготовленияосновныхсоусовиихпроизводных; * видытехнологическогообору-дованияипроизводственногоин-вентаря,используемыеприприго-товлениисоусов,правилаихбезо-паснойэксплуатации; * правилаохлажденияизамо-раживанияотдельныхкомпонентовдлясоусов,соусныхполуфабрика-тов; * правиларазмораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовдлясоусов,соусныхполуфабрика-тов; * требованиякбезопасностихраненияотдельныхкомпонентовсоусов,соусныхполуфабрикатов; * нормызакладкимукиидру-гих загустителей для получения со-усовразличнойконсистенции * техникапорционирования,вари-антыподачи соусов; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыноссоусов; * методы сервировкииподачисо-усовнастол;способыоформленията-релкисоусами; * температураподачисоусов; * требования к безопасности хране-нияготовыхсоусов |
| ПК2.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюдигарниров из овощей, гри-бов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализацииблюдигарнировизовощейигрибов,круп, бобовых, макаронных изделий раз-нообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**  –подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьосновныхпро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктовидополнительныхингредиентов;   * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих блюд игарниров; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд и гар-нироввсоответствии срецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениягорячихблюди гарниров из овощей, грибов, круп, бо-бовых, макаронных изделий разнообраз-ногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияблюд и гарниров из овощей и грибов сучетом типа питания, их вида и кулинар-ных свойств: * замачиватьсушеные; * бланшировать; * варитьвводеили вмолоке; * готовитьнапару; * припускатьвводе,бульонеисоб-ственномсоку;   -жаритьсырыеипредваритель-ноотваренные;  - жарить нарешеткегриляиплоскойповерхности;   * фаршировать,тушить,запекать; * готовитьовощныепюре; * готовитьначинкиизгрибов; * определять степень готовностиблюдигарнировизовощейигри-бов; * доводитьдовкуса,нужнойконсистенцииблюдаигарнирыизовощейигрибов; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияблюдигарнировизкруп,бобовыхимаа-   ронных изделий с учетом типа питания,видаосновногосырьяиегокулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | свойств:   * замачиватьвводеилимолоке; * бланшировать; * варитьвводеили вмолоке; * готовитьнапару; * припускатьвводе,бульонеисме-симолокаиводы;   -жаритьпредварительноотва-ренные;  - готовить массыизкаш,формо-вать,жарить, запекать изделияизкаш;   * готовить блюда изкруп в соче-таниисмясом,овощами; * выкладыватьвформыдляза-пекания,запекатьподготовлен-ныемакаронныеизделия,бобо-вые; * готовитьпюреизбобовых; * определять степень готовностиблюдигарнировизкруп,бобовых,макаронныхизделий; * доводитьдовкуса,нужнойконсистенцииблюдаигарнирыизкруп,бобовых,макаронныхизделий; * рассчитыватьсоотношениежидкости и основновного продукта всоответствии с нормами для замачи-вания,варки,припусканиякруп,бобовых,макаронныхизделий; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * проверятькачествоготовыхизовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронных изделийперед отпуском,упа-ковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлятьблюдаигарнирыизовощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронных изделий для подачи с учетомрациональногоиспользованияре-сурсов, соблюдением требований побезопасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-   дачигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,мака- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ронныхизделий;   * охлаждатьизамораживатьготовые горячие блюда и гарниры сучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда и гарниры из овощей, грибов,круп,бобовых, макаронныхизделий; * разогреватьблюдаигарнирыиз овощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести учет реализованных горячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп, бобовых, макаронных изделий раз-нообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией;консультироватьпотребите-лей,оказыватьимпомощьввыборего-   рячих блюд и гарниров из овощей, гри-бов,круп,бобовых,макаронныхизделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияблюдигарниров из овощей и грибов, правила ихвыбора с учетом типа питания, кулинар-ных свойствовощейи грибов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюдигарниров изовощей игрибов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемых при приготовлении блюдиз овощей и грибов, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * методыприготовленияблюдигарниров из круп, бобовых и макаронныхизделий, правила их выбора с учетом ти-па питания, кулинарных свойств основ-ногосырья ипродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюди гарниров из круп, бобовых и макарон-ныхизделий; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхпри приготовлении блюди гарниров из круп, бобовых и макарон-ныхизделий,ихсочетаемостьсоснов-нымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформленияблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхиз-делийразнообразногоассортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * правиларазогревания, * правила охлаждения, заморажива-нияихраненияготовыхблюдигарниров |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | из овощей, грибов, круп, бобовых, мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента;   * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд и гарниров изовощей,грибов,круп,бобовых,мака-ронныхизделийразнообразногоассор-тимента; * правилаипорядокрасчетапотребителейприоплатеналичны-ми деньгами, при безналичной фор-меоплаты; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК2.6.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из яиц, творога, сы-ра,мукиразнообразногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий и за-кусокизяиц,творога,сыра,муки * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога, сыра, муки с соблюдением тре-бований по безопасности продукции, то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарныхиздлий и закусок из яиц, творога,сыра,мукивсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюд,кулинарныхизделийизакусокизяиц, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | творога,сыра,мукиразнообразногоас-сортимента   * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд из яиц с учетом типа пита-ния, вида основного сырья, его кулинар-ных свойств: (варить в скорлупе и без,готовить на пару, жарить основным спо-собом и с добавлением других ингреди-ентов, жаритьнаплоскойповерхно-сти,вофритюре,фаршировать,за-пекать) * определятьстепеньготовностиблюдизяиц;доводитьдовкуса; * выбирать,применятькомбиниро-   ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд из творога с учетом типапитания, вида основного сырья, его ку-линарныхсвойств:   * протирать и отпрессовывать творогвручную и механизированным спосо-бом; * формоватьизделияизтворога; * жарить,варитьнапару,запекатьизделияизтворога; * жарить наплоскойповерхно-сти;   -жарить,запекатьнагриле;   * определятьстепеньготовностиблюдизтворога;доводитьдовкуса; * выбирать,применятькомбиниро-   ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарныхизделий измуки с учетом типа питания, вида основ-ногосырья,егокулинарных свойств:   * замешиватьтестодрожжевое(дляоладий, блинов, пончиков, пиццы) ибездрожжевое (для лапши домашней,пельменей,вареников,чебуреков,блинчиков); * формовать изделия из теста (пель-мени, вареники, пиццу, пончики, че-бурекии т.д.); * охлаждать и замораживать тесто иизделияизтестасфаршами; * подготавливать продукты для пиц-цы; * раскатывать тесто, нарезать лапшудомашнюювручнуюимеханизиро-ваннымспособом; * жаритьнасковороде,наплоской |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | поверхностиблинчики,блины,ола-дьи;   * выпекать,варитьвводеинапаруизделияизтеста; * жаритьвбольшомколичествежира; * жаритьпослепредварительногоот-вариванияизделийизтеста; * разогреватьвСВЧготовыемучныеизделия; * определять степень готовностиблюд,кулинарныхизделийиз му-ки;доводитьдовкуса; * проверятькачествоготовыхблюд, кулинарных изделий, закусок пе-редотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять блюда, кулинарные изде-лия, закуски для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресур-сов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий,закусокизяиц,творога,сыра,муки; * охлаждатьизамораживатьготовыегорячиеблюдаиполуфаб-рикатыизтестасучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда,кулинарныеизделия,полу-фабрикаты для них с учетом требо-ваний по безопасности готовой про-дукции; * разогреватьохлажденныеизамороженныеблюда,кулинарныеизделия с учетом требований к безо-пасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования; * рассчитыватьстоимость, * вести учет реализованных горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц, творога, сыра, муки разнообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – консультировать потребителей,оказыватьимпомощьввыборегорячих  блюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,макаронныхизделий |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих блюд, кулинарныхизделий из яиц, творога, сыра, муки раз-нообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияблюдизяиц, творога, сыра, муки, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи блюдизяиц, творога,сыра, муки; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мости; * техникапорционирования,вари-анты оформления блюд, кулинарных из-делий, закусок из яиц, творога, сыра, му-ки разнообразного ассортиментадля по-дачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос блюд, кулинарных изделий, за-кусок из яиц, творога, сыра, муки разно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * методысервировкииподачи,температураподачиблюд,кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразногоассортимента; * правила * правила охлаждения, заморажива-нияихранения,разогреванияготовыхблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,мукиразнообразного |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ассортимента;   * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из яиц, творога, сыра,муки разнообразногоассортимента; * правила и порядок расчетапотребителейприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК2.7.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из рыбы, нерыбноговодногосырьяразнооб-разногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество и безопасность рыбы, нерыбно-го водного сырья и дополнительных ин-гредиентовк ним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закуокизрыбы,нерыбноговодного сырья; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизрыбы,нерыбноговодногосырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | с учетом типа питания, их вида и кули-нарных свойств:   * варить рыбу порционными кускамивводеилив молоке; * готовитьнапару; * припускать рыбу порционными кус-ками,изделияизрыбнойкотлетноймассы вводе,бульоне; * жарить порционные куски рыбу,рыбуцеликом,изделияизрыб-нойкотлетноймассыосновнымспособом,вофритюре; * жарить порционные куски рыбу,рыбуцеликом,изделияизрыб-ной котлетной массы на решеткегриляиплоскойповерхности; * фаршировать, тушить, запекатьсгарниромибез; * варить креветок, раков, гребеш-ков,филекальмаров,морскуюкапустувводеидругихжидко-стях; * бланшироватьи-отвариватьмясокрабов; * припускать мидий в небольшомколичествежидкостиисобс-твенномсоку; * жаритькальмаров,креветок,мидийнарешеткегриля,основ-ным способом, в большом количе-ствежира; * определять степень готовностигорячих блюд, кулинарных изделийиз рыбы, нерыбного водного сырья;доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,про-изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления; * проверятькачествоготовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпередотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять горячие блюда, кулинар-ные изделия, закуски из рыбы, нерыбно-го водного сырья для подачи с учетомрациональногоиспользованияре-сурсов,соблюдениемтребованийпо   безопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок из рыбы, нерыбного водно-госырья; * охлаждатьизамораживатьготовыегорячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из рыбы, нерыбного вод-ногосырьясучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски изрыбы,нерыбного водногосырья; * разогреватьблюда,кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбноговодного сырья сучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести расчет с потребителями приотпускенавынос,учетреализованныхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразногоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительных * ингредиентовдлягорячихблюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокиз |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | рыбы, нерыбного водного сырья, правилаих выбора с учетом типа питания, кули-нарных свойств рыбы и нерыбного вод-ногосырья;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству, * температураподачигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениигоря-чих блюд, кулинарных изделий, закусокизрыбы,нерыбноговодногосырья,ихсочетаемостьсосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениягорячихблюд,кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из рыбы, нерыбного вод-ногосырьяразнообразногоассортимен-та,втом числерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента; * правиларазогревания, * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбного водного сырья разнообразно-гоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента; * правиламаркированияупакован-ныхблюд,кулинарныхизделий,закусок |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изрыбы,нерыбноговодногосырья,пра-вилазаполнения этикеток   * правила и порядок расчетапотребителейприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК2.8.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациигорячихблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,домашнейптицы,дичиикроликаразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы, дичи,кролика; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос; взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьмяса,мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-лика и дополнительных ингредиентов кним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениягорячихблюд,кулинарных изделий, закуок из мяса, до-машнейптицы, дичи.кролика; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих блюдкулинарныхизделий,закусокизмяса,домашнейптицы,дичи,кроликаразно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-   машней птицы, дичи, кролика с учетомтипапитания,ихвидаикулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | свойств:   * варить мясо, мясные продукты, под-готовленные тушки домашней птицы,дичи,кроликаосновнымспособом; * варить изделия из мясной котлетноймассы, котлетной массы из домашнейптицы,дичинапару; * припускать мясо, мясные продукты,птицу, кролика порционными куска-ми, изделия из котлетной массы в не-большомколичествежидкостиинапару; * жарить мясо крупным куском, под-готовленныетушкиптицы,дичи,кроликацеликом; * жарить порционные куски мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, изделияизкотлетноймассыосновнымспособом,вофритюре; * жарить порционные куски мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, изделияизкотлетной,натуральнойруб-леймассынарешеткегриляиплоскойповерхности; * жарить мясо, мясные продукты,домашнююптицу,кроликамел-кимикусками; * жаритьпластованныетушкиптицыподпрессом; * жарить на шпажках, на вертеленаогнем,нагриле; * тушитьмясокрупным,порци-оннымимелкимикускамигар-ниромибез; * запекатьмясо,мясныепродук-ты, домашнюю птицу, дичь, кро-лика в сыром виде и после пред-варительнойварки,тушения,обжариваниясгарниром,соусомибез; * бланшировать,отвариватьмясныепродукты; * определять степень готовностигорячихблюд,кулинарныхизделийизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика; доводить до вку-са; * выбиратьоборудование, про- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изводственныйинвентарь,посуду,инструментывсоответствиисоспо-собомприготовления   * проверятькачествоготовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машней птицы, дичи, кролика перед от-пуском,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьи оформлять горячие блюда, кулинар-ные изделия, закуски из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликадляподачисучетомрацио-нальногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезо-пасностиготовойпродукции; * соблюдать выход при порцио-нировании; * выдерживатьтемпературупо-дачигорячихблюд,кулинарныхизде-лий, закусок из мяса, мясных продуктов,домашнейптицы, дичи,кролика; * охлаждатьизамораживатьготовые горячие блюда, кулинарные из-делия, закуски из мяса, мясных продук-тов,домашнейптицы,дичи,кроликасучетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов; * хранитьсвежеприготовлен-ные,охлажденныеизамороженныеблюда, кулинарные изделия, закуски измяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи,кролика; * разогреватьблюда,кулинарныеизделия,закускиизмяса,мясныхпро-дуктов,домашнейптицы,дичи,кроликасучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эсте-тичноупаковыватьнавынос,длятранспортирования * рассчитыватьстоимость, * вести расчет с потребителем приотпуске на вынос,учет реализованныхгорячих блюд, кулинарных изделий, за-кусокмяса,мясныхпродуктов,домаш-ней птицы, дичи, кролика разнообразно-гоассортимента; * владеть профессиональной терми-нологией; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | –консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокиз  мяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи, кролика |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдлягорячихблюдкулинарныхизделий, закусок из мяса, домашней пти-цы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы, дичи, кролика, правила их выбора сучетомтипапитания,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи го-рячих блюд, кулинарных изделий, заку-сок из мяса, мясных продуктов, домаш-нейптицы, дичи,кролика; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениигоря-чих блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи, кролика, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениягорячихблюд,кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортиментадля   подачи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих блюд, кулинарных из-делий, закусок из мяса, мясных продук-тов,домашнейптицы,дичи,кроликаразнообразного ассортимента, в том чис-лерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи горячих блюд, кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликаразнообразногоассортимента; * правила охлаждения, заморажива-ния и хранения готовых блюд,разогре-ванияохлажденных,замороженныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы, дичи, кролика разнообразного ассор-тимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих блюд, кулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпро-дуктов, домашней птицы, дичи, кроликаразнообразногоассортимента; * правила и порядок расчета потре-бителейприотпускена вынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеиподго-товкакреализациихолодныхблюд,ку-линарных изделий,закусок разнообраз-ногоассортимента | ПК3.1.  Подготавливатьрабочееместо, оборудование, сы-рье, исходные материалыдляприготовленияхо-лодныхблюд,кулинар-ныхизделий,закусоквсоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопыт:**   * подготовка, уборка рабочего мес-та повара при выполнении работ по при-готовлению холодных блюд, кулинарныхизделий,закусок * подбор, подготовка к работе, про-веркатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инстру-ментов,весоизмерительных приборов * подготовкарабочегоместадляпорционирования(комплектования),упаковкина вынос готовых холодныхб-люд,кулинарных изделий,закусок * подготовкакиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходных   материалов |
| **Умения:**  – выбирать,рациональноразмещать |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | на рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты;   * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструментов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ взонепоприготовлениюгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкик транспортированию готовых холодныхблюд,кулинарных изделий,закусок; * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ по приготовле-нию холодных блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыприготовленияхолодныхблюд,кулинарных изделий,закусок; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП)инормативно-техническаядо-кументация, используемая при приготов-лении холодных блюд, кулинарных изде-лий,закусок; * возможныепоследствияна-рушениясанитарииигигиены; * требования к личной гигиенеперсонала при подготовке производ-ственного инвентаря и кухонной по-суды; * правилабезопасногохране-ниячистящих,моющихидезинфи-цирующихсредств,предназна-ченныхдляпоследующегоисполь-зования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдляпорционирования(комплектования)го-товыххолодныхблюд,кулинарныхиз-делий,закусок; * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкина |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | вынос готовых холодных блюд, кулинар-ныхизделий,закусок;   * условия, сроки, способы храненияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лении холодных блюд, кулинарных изде-лийи закусок; * правилаоформлениязаявокнасклад |
| ПК3.2.Осуществлятьприготовление,непро-должительноехранениехолодныхсоусов,запра-вокразнообразногоас-сортимента | **Практическийопытв:**  –приготовлении,хранениихолод-ных соусов и заправок, их порциониро-вании нараздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияхолодныхсо-усови заправок; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставхолодныхсоусовизаправоквсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления холодныхсо-усови заправок * Выбирать,примнять,комбиниро-ватьметодыприготовленияхолодныхсоусови заправок: * смешиватьсливочноемаслосна-полнителямидляполучениямасля-ных смесей; * смешивать и настаивать раститель-ныемасласпряностями; * тереть хрен на терке и заливать ки-пятком; * растиратьгорчичныйпорошокспрянымотваром; * взбивать растительное масло с сы-рыми желтками яиц для соуса майо-нез; * пассероватьовощи,томатныепро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктыдлямаринадаовощного;   * доводитьдотребуемойконсистен-циихолодныесоусы изаправки; * готовитьпроизводныесоусамайо-нез; * корректироватьветовыеоттенкиивкусхолодныхсоусов; * выбиратьпроизводственныйин-вентарьитехнологическоеоборудова-ние, безопасно пользоваться им при при-готовлениихолодныхсоусовизаправок; * охлаждать, замораживать, хранитьотдельныекомпонентысоусов; * рациональноиспользоватьпро-дукты, соусныеполуфабрикаты; * изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходасо-уса; * определятьстепеньготовностисоусов; * проверятькачествоготовыххо-лодных соусов и заправок перед отпус-комихнараздачу; * порционировать,соусысприме-нением мерного инвентаря, дозаторов, ссоблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдать выход соусов при пор-ционировании; * выдерживатьтемпературуподачи; * хранить свежеприготовленные со-усы с учетом требований к безопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать соусы для транспортирова-ния; * творческиоформлятьтарелкусхолоднымиблюдами соусами |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхолодныхсоусовизаправок; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * ассортиментотдельныхкомпо-нентовдляхолодныхсоусовизаправок; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * методы приготовления отдельныхкомпонентов для холодных соусов и за-правок; * органолептические способы опре-делениястепениготовностиикачестваотдельныхкомпонентовхолодныхсо-усови заправок; * ассортиментготовыххолодныхсоусов промышленного производства, ихназначениеииспользование; * классификация, рецептуры, пище-вая ценность, требования к качеству, ме-тоды приготовленияхолодных соусов изаправокразнообразногоассортимента,ихкулинарноеназначение; * температурныйрежимиправилаприготовления холодных соусов и запра-вок; * видытехнологическогооборудо-ванияипроизводственногоинвентаря,используемые при приготовлении холод-ных соусов и заправок, правила их безо-паснойэксплуатации; * требования к безопасности хране-ния отдельных компонентов соусов, со-усных полуфабрикатов * техникапорционирования,вари-антыподачи соусов; * методы сервировкииподачисо-усовнастол;способыоформленията-релкисоусами; * температураподачисоусов; * правилахраненияготовыхсоусов; * требования к безопасности хране-нияготовыхсоусов |
| ПК3.3.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациисалатовразнооб-разногоассортимента | **Практическийопыт:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациисалатовразнообразногоассортимента * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениясалатов; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав салатов в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления салатов разно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениясалатовсучетомтипапитания,видаикулинарных свойств используемых про-дуктов: * нарезать свежие и вареные овощи,свежие фрукты вручную и механиче-скимспособом; * замачиватьсушенуюморскуюка-пустудля набухания; * нарезать, измельчать мясные и рыб-ныепродукты; * выбирать, подготавливать салатныезаправкинаосноверастительногомасла,уксуса,майонеза,сметаныидругих кисломолочныхпродуктов; * прослаиватькомпонентысалата; * смешивать различные ингредиентысалатов; * заправлятьсалатызаправками; * доводитьсалатыдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лениисалатов; * проверять качество готовых сала-товперед отпуском, упаковкой на вы-нос; * порционировать,сервироватьиоформлять салаты для подачи с учетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачисалатов; * хранить салаты с учетом требова-нийкбезопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость, * владетьпрофессиональнойтерми-нологией; * консультировать потребителей,оказыватьимпомощьввыборесалатов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для приготовления салатов раз-нообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовлениясалатов,правила их выбора с учетом типа пита-ния,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи сала-тов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемых при приготовлении салат-ных заправок, их сочетаемость с основ-нымипродуктами,входящимивсалат; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления салатов разнообразно-гоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выноссалатов разнообразного ассортимента, втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи салатов разнообраз-ногоассортимента; * правилахранениясалатовразно-образногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния салатов разнообразного ассортимен-та; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускенавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.4.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациибутербродов,ка-напе,холодныхзакусокразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациибутербродов, холодных закусок разнооб-разногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовлениябутербродов,холодныхзакусок; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставбутербродов,холод-ныхзакусоквсоответствиисрецепту-рой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовлениябутербродов,холодных закусок разнообразного ассор-тимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениябутербродов, холодных закусок с учетомтипапитания,видаикулинарныхсвойствиспользуемых продуктов: * нарезать свежие и вареные овощи,грибы, свежие фрукты вручную и ме-ханическимспособом; * вымачивать, обрабатывать на филе,нарезатьихранитьсоленую сельдь; * готовитьквашенуюкапусту; * мариноватьовощи,репчатыйлук, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | грибы;   * нарезать, измельчать мясные и рыб-ныепродукты, сыр; * охлаждатьготовыеблюдаизраз-личныхпродуктов; * фаршировать куриные и перепели-ныеяйца; * фаршироватьшляпкигрибов; * подготавливать,нарезатьпшенич-ныйиржанойхлеб,обжариватьнамаслеилибез; * подготавливать масляные смеси, до-водитьих донужнойконсистенции; * вырезать украшения з овощей, гри-бов; * измельчать,смешиватьразличныеингредиентыдляфарширования; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лениибутербродов,холодныхзакусок; * проверятькачествоготовыхбу-тербродов, холодных закусокперед от-пуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять бутерброды, холодные закус-кидляподачисучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачибутербродов,холодных закусок; * хранитьбутерброды,холодныезакуски * с учетом требований к безопасно-стиготовой продукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборебутер-бродов,холодныхзакусок |
| **Знания:** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для приготовления бутербродов,холодных закусок разнообразного ассор-тимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениябутербро-дов, холодных закусок, правила их выбо-расучетомтипапитания,кулинарныхсвойствпродуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхзакусок; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментароматическихве-ществ, используемых при приготовлениимасляных смесей, их сочетаемость с ос-новнымипродуктами,входящимивсо-ставбутербродов,холодныхзакусок; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-антыоформлениябутербродов,холод-ных закусок разнообразного ассортимен-тадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносбутербродов, холодных закусок разнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи бутербродов, холод-ных закусок разнообразного ассортимен-та; * правилахранения,требованиякбезопасности * хранениябутербродов,холодныхзакусокразнообразногоассортимента; * правиламаркированияупакован- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ныхбутербродов,холодныхзакусок,правилазаполнения этикеток   * правила ипорядокрасчетас по-требителями при отпуске продукции навынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизациихолодныхблюдизрыбы,нерыбноговод-ного сырья разнообразно-гоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рьяразнообразногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество и безопасность рыбы, нерыбно-го водного сырья и дополнительных ин-гредиентовк ним; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления холодных блюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодного сырья; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияхолодныхблюдкулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразно-образногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рьясучетомтипапитания,ихвидаику-   линарныхсвойств: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * охлаждать, хранить готовые рыбныепродуктысучетомтребованийкбезопасности; * нарезатьтонкимиломтикамирыб-ныепродукты,малосоленуюрыбувручнуюи наслайсере; * замачивать желатин, готовить рыб-ноежеле; * украшатьизаливатьрыбныепро-дуктыпорциями; * выниматьрыбноежелеизформ; * доводитьдовкуса; * подбирать соусы, заправки, гарнирыдля холодных блюд с учетом их соче-таемости; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лении холодных блюд, закусок из рыбы,нерыбноговодного сырья * проверятькачествоготовыххо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусок из рыбы, нерыбного водного сырьяпередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные блюда, кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбноговодного сырья для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасно-стиготовой продукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из рыбы, нерыбного водного сы-рья; * хранить готовые холодные блюда,кулинарныеизделия,закускиизрыбы,нерыбного водного сырья с учетом тре-бованийкбезопасностипищевыхпро-дуктов; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость, * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | оказыватьимпомощьввыборехолод-  ныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы, нерыбноговодного сырья |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для холодных блюд кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы, нерыбного водного сырья, правилаих выбора с учетом типа питания, кули-нарных свойств рыбы и нерыбного вод-ногосырья; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизрыбы, нерыбного водного сы-рья; * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениихо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизрыбы, нерыбного водного сы-рья, их сочетаемость с основными про-дуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления холодных блюд, кули-нарныхизделий,закусокизрыбы,не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортиментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносхолодныхблюд,кулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | изделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассорти-мента,втомчислерегиональных;   * методысервировкииподачи,температура подачи холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок из рыбы, не-рыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента; * правила хранения готовых холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизрыбы, нерыбноговодного сырья; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхблюд,кулинар-ных изделий, закусок из рыбы, нерыбно-го водного сырья разнообразного ассор-тимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК3.6.  Осуществлятьприготов-ление, творческоеоформление и подготовкукреализациихолодныхблюд из мяса, домашнейптицы,дичиразнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи разнообразного ас-сортимента * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачествоибезопасностьмяса,мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи и до-полнительныхингредиентовкним; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовления; * выбирать,подготавливатьпряно-сти,приправы, специи; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок в соответст-виисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дуктыдляприготовленияхолодныхблюдкулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродктов,домашнейпти-цы,дичи  –выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи с учетом типа пита-ния,ихвидаикулинарных свойств:   * охлаждать, хранить готовые мясныепродуктысучетомтребованийкбезопасности; * порционировть отварную, жареную,запеченуюдомашнююптицу,дичь; * сниматькожусотварногоязыка; * нарезатьтонкимиломтикамимяс-ныепродуктывручную инаслайсере; * замачивать желатин, готовить мяс-ное,куриноежеле; * украшатьизаливатьмясныепро-дуктыпорциями; * выниматьготовоежелеизформ; * доводитьдовкуса; * подбирать соусы, заправки, гарнирыдля холодных блюд с учетом их соче-таемости; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготов-лении холодных блюд, закусок из мяса,мясных продуктов, домашней птицы, ди-чи * проверятькачествоготовыххо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы,дичипередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные блюда, кулинарныеизделия,закускиизмяса,мясныхпро-дуктов, домашней птицы, дичи для пода-чи с учетом рационального использова-нияресурсов,соблюдениемтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхблюд,кулинарныхизделий, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | закусок из мяса, мясных продуктов, до-машнейптицы, дичи;   * охлаждатьизамораживатьгото-вые холодные блюда, кулинарные изде-лия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи с учетом требо-ваний к безопасности пищевых продук-тов; * хранитьхолодныеблюда,кули-нарные изделия, закуски из мяса, мясныхпродуктов, домашней птицы, дичи с уче-том требований к безопасности готовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашней   птицы,дичи |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ныхпродуктовидополнительныхин-гредиентов; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса, мясных продуктов, домашней пти-цы,дичи,правилаихвыборасучетомтипа питания, кулинарных свойств про-дуктов; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-   кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машнейптицы, дичи; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * органолептические способы опре-деленияготовности; * ассортиментпряностей,приправ,используемыхприприготовлениихо-лодныхблюд,кулинарныхизделий,за-кусокизмяса,мясныхпродуктов,до-машней птицы, дичи, их сочетаемость сосновнымипродуктами; * нормывзаимозаменяемостиос-новного сырья и дополнительных ингре-диентов с учетом сезонности, региональ-ных особенностей * техникапорционирования,вари-анты оформления холодных блюд, кули-нарных изделий, закусок из мяса, мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичираз-нообразногоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок из мяса, мясных продуктов, до-машней птицы, дичи разнообразного ас-сортимента,втомчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи холодных блюд, ку-линарных изделий, закусок из мяса, мяс-ныхпродуктов,домашнейптицы,дичиразнообразногоассортимента; * правила хранения готовых холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы, дичи разнообразного ассортимен-та; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхблюд,кулинар-ныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичираз-нообразногоассортимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила поведения, степень ответ-ственностизаправильностьрасчетовспотребителями; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| Приготовление,оформлениеиподго-  товкак реализации | ПК4.1.  Подготавливать рабочееместо,оборудование,сы- | **Практическийопытв:**  – подготовке,уборкерабочегомес-та,подготовкекработе,проверкетехно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| холодныхигорячихсладких блюд, десер-тов, напитков разно-образногоассорти-мента | рье,исходныематериалыдля приготовления холод-ныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассорти-ментавсоответствиисинструкциямиирегла-ментами | логическогооборудования,производст-венного инвентаря, инструментов, весо-измерительныхприборов;  –подготовкекиспользованиюоб-работанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,другихрасходныхматериалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабо-чего места повара в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениекухоннуюпосудуипроизводст-венныйинвентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * соблюдатьусловияхраненияку-хоннойпосуды,инвентаря,инструментов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ взонепоприготовлениюгорячихблюд,кулинарных изделий,закусок; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты; * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать,подготавливатьмате-риалы,посуду,контейнеры,оборудова-ниедля упаковки, хранения, подготовкиктранспортированиюготовыххолодных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | игорячихсладкихблюд,десертов,на-питков   * оценивать наличие, проверять ор-ганолептическимспособомкачество,безопасностьобработанногосырья,по-луфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных ма-териалов; * осуществлять их выбор в соответ-ствиистехнологическимитребованиями; * обеспечивать их хранение в соот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * своевременнооформлятьзаявкунасклад |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ на участках (взонах)поприготовлениюхолодныхигорячих сладких блюд, десертов, напит-ков; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметоды приготовления холодных и горя-чих сладкихблюд,десертов,напитков; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация, используемая при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * возможныепоследствиянаруше-ниясанитарии игигиены; * требования к личной гигиене пер-сонала при подготовке производственно-гоинвентаряикухонной посуды; * правилабезопасногохранениячистящих, моющих и дезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов; * виды,назначениеупаковочныхматериалов,способыхраненияпищевых |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | продуктов;   * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),упаковкинавыносготовыххолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * условия, сроки, способы храненияхолодныхигорячихсладкихблюд,де-сертов,напитков * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * правилаоформлениязаявокнасклад |
| ПК4.2.Осуществлятьприготовление,творче-ское оформление и подго-товкукреализациихо-лодных сладких блюд, де-сертов разнообразного ас-сортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодных сладкихблюд,десертов * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическимитребованиями,оцениватькачество ибезопасностьосновных про-дуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления холодных слад-ких блюд, десертов с соблюдением тре-бований по безопасности продукции, то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставхолодныхсладкихблюд, десертов в соответствии с рецеп-турой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияхолодныхсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодныхсладкихблюд,десертовсуче-   том типа питания, вида основного сырья,егокулинарныхсвойств: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * готовитьсладкиесоусы; * хранить, использовать готовые видытеста; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты,ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе,воде,вине; * запекатьфрукты; * взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; * подготавливатьжелатин,агар-агар; * готовитьфруктовые,ягодные,мо-лочные желе, муссы, кремы, фрукто-вые,ягодныесамбуки; * смешивать и взбивать готовые сухиесмесипромышленногопроизводства; * использовать и выпекать различныевидыготовоготеста; * определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов,холодныхсладкихблюд, десертов; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествоготовыххо-лодныхсладкихблюд,десертовпередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные сладкие блюда, де-серты для подачи с учетом рационально-го использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодных сладкихблюд,десертов; * охлаждатьизамораживатьполу-фабрикаты для холодных сладких блюд,десертов с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранить свежеприготовленные хо-лодныесладкиеблюда,десерты,полу-фабрикаты для них с учетом требованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитывать стоимость, вести |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | расчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос;   * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказыватьимпомощьввыборехолод-ных сладкихблюд, десертов |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для холодных сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодныхсладких блюд, десертов, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодных сладкихблюд,десертов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования,вари-антыоформленияхолодныхсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-ментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос холодных сладких блюд, десер-тов разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачихолодныхсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-мента; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента; * правилаобщенияспотребителя-   ми; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * базовыйсловарныйзапаснаино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК4.3.Осуществлятьприготовление,творче-ское оформление и подго-товку креализациигоря-чих сладких блюд, десер-тов разнообразного ассор-тимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячихсладкихблюд,десертов * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих сладкихблюд, десертов с соблюдением требова-ний по безопасности продукции, товар-ногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставгорячихсладкихблюд, десертов в соответствии с рецеп-турой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих слад-кихблюд,десертовразнообразногоас-сортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих сладких блюд, десертов с учетомтипа питания, вида основного сырья, егокулинарных свойств: * готовитьсладкиесоусы; * хранить, использовать готовые видытеста; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты,ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе,воде,вине; * запекать фрукты в собственном со-ку,соусе, сливках; * жаритьфруктыосновнымспособом |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | инагриле;   * проваривать на водяной бане, запе-кать, варить в формах на пару основыдлягорячихдесертов; * взбиватьяичныебелки,яичныежелтки,сливки; * готовить сладкие блинчики, пудин-ги,оладьи,омлеты, вареникис яго-дами,шарлотки; * смешивать и взбивать готовые сухиесмесипромышленногопроизводства; * использовать и выпекать различныевидыготовоготеста; * определятьстепеньготовностиотдельныхполуфабрикатов,горячихсладкихблюд, десертов; * доводитьдовкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления; * Проверять качество готовых горя-чих сладких блюд, десертов перед отпус-ком,упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлятьгорячиесладкиеблюда,де-серты для подачи с учетом рационально-го использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачигорячихсладкихблюд,десертов; * охлаждатьизамораживатьполу-фабрикатыдлягорячихсладкихблюд,десертов с учетом требований к безопас-ностипищевыхпродуктов; * хранить свежеприготовленные го-рячие сладкие блюда, десерты, полуфаб-рикаты для них с учетом требований побезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихсладкихблюд, десертов |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихсладких блюд, десертов, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хго-рячихсладкихблюд,десертов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования,вари-антыоформленияхгорячихсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-ментадля подачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос хгорячих сладких блюд, десер-тов разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных; * методысервировкииподачи,температураподачигорячихсладкихблюд, десертов разнообразного ассорти-мента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих сладких блюд, де-сертовразнообразногоассортимента; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК4.4.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизации холодных напит-ков разнообразного ассор-тимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихолодныхнапитков * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияхолодныхна-питковссоблюдениемтребованийпобезопасностипродукции,товарногосо-седства; * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав холодных напитков всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления холодных на-питковразнообразногоассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхолодных напитков с учетом типа пита-ния, вида основного сырья, его кулинар-ных свойств; * отжимать сок из фруктов, овощей,ягод; * смешивать различные сокисдру-гимиингредиентам; * проваривать,настаиватьплоды,свежиеисушеные,процеживать,смешиватьнастойсдругимиингре-диентами; * готовитьморс,компоты,хлодныефруктовыенапитки; * готовитьквасизржаногохлебаиготовыхполуфабрикатовпромыш-ленногопроизводства; * готовитьлимонады; * готовить холодные алкогольные на-питки; * готовитьгорячиенапитки(чай,ко- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | фе)дляподачи вхолодномвиде;  - подготавливать пряности для напит-ков;   * определятьстепеньготовностинапитков; * доводитьих довкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления,безопасноегоиспользовать; * соблюдать санитарные правила инормывпроцессеприготовления * проверятькачествоготовыххо-лодныхнапитковпередотпуском,упа-ковкойнавынос; * порционировать,сервироватьиоформлять холодные напитки для подачисучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачихолодныхнапитков; * хранить свежеприготовленные хо-лодные напитки с учетом требований побезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковыватьна вынос, для транспорти-рования * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей,   оказыватьимпомощьввыборехолод-ныхнапитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхолодныхнапитковразно-образногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхолодных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | напитков,правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствос-новногопродукта;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи хо-лодныхнапитков; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов * техникапорционирования,вари-антыоформленияхолодныхнапитковразнообразного ассортиментадля пода-чи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносхолодныхнапитковразнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методысервировкииподачи,температура подачи холодных напитковразнообразногоассортимента; * требования к безопасности хране-нияготовыххолодныхнапитковразно-образногоассортимента; * правила ипорядокрасчетас по-требителемприотпускепродукциинавынос; * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |
| ПК4.5.  Осуществлятьприготов-ление, творческое оформ-ление и подготовку к реа-лизации горячих напитковразнообразногоассорти-мента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациигорячихнапитков; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления горячих напит-ков с соблюдением требований по безо-пасностипродукции,товарногососедст- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | ва;   * выбирать,подготавливатьарома-тическиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящиевсоставгорячихнапитковвсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления горячих напит-ковразнообразного ассортимента * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениягорячих напитков с учетом типа питания,видаосновногосырья,егокулинарныхсвойств; * завариватьчай; * варитькофевнаплитнойпосудеиспомощьюкофемашины; * готовитькофенапеске; * обжариватьзернакофе; * варитькакао,горячийшоколад; * готовитьгорячиеалкогольныена-питки; * подготавливатьпряностидлянапит-ков; * определятьстепеньготовностинапитков; * доводитьих довкуса; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления,безопасноегоиспользовать; * соблюдать санитарные правила инормывпроцессеприготовления * Проверять качество готовых горя-чих напитков перед отпуском, упаковкойнавынос; * порционировать,сервироватьигорячие напитки для подачи с учетом ра-циональногоиспользованияресурсов,соблюдения требований по безопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживать температуру подачигорячихнапитков; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на вынос, для транспорти-рования; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * рассчитыватьстоимость,вестирасчет с потребителем при отпуске про-дукциинавынос; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе горячихнапитков |
| **Знания:**   * правила выбора основных продук-товидополнительныхингредиентовсучетом их сочетаемости, взаимозаменяе-мости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для горячих напитков разнооб-разногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовлениягорячихнапитков,правилаихвыборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствос-новногопродукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, температура подачи го-рячихнапитков; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов * ехникапорционирования, вариан-ты оформления горячих напитков разно-образногоассортиментадляподачи; * виды, назначение посуды для по-дачи, термосов, контейнеров для отпускана вынос горячих напитков разнообраз-ногоассортимента,втомчислерегио-нальных; * методысервировкииподачи,температураподачигорячихнапитковразнообразногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых горячих напитков разнооб-разногоассортимента; * правиларасчетаспотребителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | – техникаобщения,ориентирован-  наянапотребителя |
| Приготовление,оформлениеиподго-товкакреализациихлебобулочных,мучных кондитер-скихизделийразно-образного ассорти-мента | ПК5.1.  Подготавливатьрабочееместокондитера,обору-дование,инвентарь,кон-дитерскоесырье,исход-ные материалы к работе всоответствиисинструк-циямиирегламентами | **Практическийопытв:**   * подготовке, уборке рабочего мес-та кондитера, подготовке к работе, про-веркетехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инстру-ментов,весоизмерительных приборов * подготовкепищевыхпродуктов,других расходных материалов, обеспече-нии их хранения в соответствии с инст-рукциямиирегламентами,стандартамичистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, инвен-тарь,посуду,сырье,материалывсоот-ветствии с инструкциями и регламента-ми,стандартами чистоты; * проводить текущуюуборку, под-держиватьпорядокнарабочемместекондитера в соответствии с инструкция-ми и регламентами, стандартами чисто-ты; * применять регламенты, стандартыинормативно-техническуюдокумента-цию,соблюдатьсанитарныетребования; * выбирать и применять моющие идезинфицирующиесредства; * владетьтехникойуходазавесо-измерительнымоборудованием; * мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хра-нениепосудуипроизводственныйин-вентарьвсоответствиисостандартамичистоты; * соблюдать правила мытья кухон-ных ножей, острых, травмоопасных час-тейтехнологическогооборудования; * -обеспечиватьчистоту,безопас-ностькондитерскихмешков; * соблюдать условия хранения про-изводственной посуды, инвентаря, инст-рументов * выбиратьоборудование,произ-водственныйинвентарь,инструменты,посуду в соответствии с видом работ вкондитерскомцехе; * подготавливатькработе,прове-рятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инстру-менты,весоизмерительныеприборыв |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | соответствиисинструкциямиирегла-ментами,стандартамичистоты;   * соблюдать правила техники безо-пасности, пожарной безопасности, охра-нытруда * выбирать, подготавливать, рацио-нально размещать на рабочем месте ма-териалы,посуду,контейнеры,оборудо-ваниедляупаковки,хранения,подго-товкиктранспортированиюготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий |
| **Знания:**   * требования охраны труда, пожар-нойбезопасностиипроизводственнойсанитарииворганизациипитания; * виды,назначение,правилабезо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоин-вентаря,инструментов,весоизмеритель-ных приборов, посудыиправилауходазаними; * организация работ в кондитерскомцехе; * последовательностьвыполнениятехнологических операций, современныеметодыизготовленияхлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * регламенты,стандарты,втомчисле система анализа, оценки и управ-ленияопаснымифакторами(системаХАССП) инормативно-техническаядо-кументация,используемаяприизготов-лениихлебобулочных,мучныхконди-терскихизделий; * возможныепоследствиянаруше-ниясанитарии игигиены; * требования к личной гигиене пер-сонала при подготовке производственно-го инвентаря и производственной посу-ды; * правилабезопасногохранениячистящих, моющих и дезинфицирующихсредств,предназначенныхдляпосле-дующегоиспользования; * правилаутилизацииотходов * виды,назначениеупаковочныхматериалов, способы хранения пищевыхпродуктов,готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * виды,назначениеоборудования,инвентаряпосуды,используемыхдля |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | порционирования(комплектования),ук-ладкиготовых хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий;   * способыиправилапорциониро-вания(комплектования),укладки,упа-ковки на вынос готовых хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; * условия, сроки, способы храненияхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий * ассортимент, требования к качест-ву,условияисрокихранениясырья,продуктов, используемых при приготов-лениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков; * правилаоформлениязаявокнасклад; * виды,назначениеиправилаэкс-плуатации приборов для экспресс оценкикачестваибезопасностисырья,продук-   тов,материалов; |
| ПК5.2.  Осуществлятьприготов-ление и подготовку к ис-пользованиюотделочныхполуфабрикатовдляхле-бобулочных, мучных кон-дитерскихизделий | **Практическийопытв:**  –приготовлении и подготовке к ис-пользованию, храненииотделочныхпо-луфабрикатов |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления отлелочных по-луфабрикатов с соблюдением требованийпобезопасностипродукции,товарногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевеществасучетомсанитарных требований к использованиюпищевыхдобавок; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав отделочных полуфаб-рикатоввсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа,сезонно-стью; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияотделочныхполуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделоч-ныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства:желе,гели,глазури,по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | сыпки, фруктовые смеси, термостабиль-ныеначинки ипр.  –выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеметодыприготовления,подготовкиотделочныхполуфабрикатов:   * готовитьжеле; * хранить,подготавливатьотделоч-ные полуфабрикаты промышленногопроизводства:гели,желе,глазури,посыпки, термостабильные начинки ипр.; * нарезать,измельчать,протиратьвручнуюимеханическимспособомфрукты, ягоды, уваривать фруктовыесмеси с сахарным песком до загусте-ния; * варить сахарный сироп для промоч-киизделий; * варить сахарный сироп и проверятьего крепость(для приготовления по-мадки,украшенийизкарамелиипр.); * уваривать сахарный сироп для при-готовлениятиража; * готовитьжженыйсахар; * готовитьпосыпки; * готовитьпомаду,глазури; * готовитькремы сучетом требова-ний к безопасности готовой продук-ции; * определять степень готовности от-делочныхполуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой кон-систенции; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествоотделочныхполуфабрикатовпередиспользованиемили упаковкой для непродолжительногохранения; * хранить свежеприготовленные от-делочные полуфабрикаты, полуфабрика-ты промышленного производства с уче-том требований по безопасности готовойпродукции; * организовыватьхранениеотде-лочныхполуфабрикатов |
| **Знания:**  –ассортимент, товароведная харак-теристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительныхингредиен- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | тов с учетом их сочетаемости, взаимоза-меняемости;   * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляотделочныхполуфабрика-тов; * виды, характеристика, назначение,правилаподготовкиотделочныхполу-фабрикатов промышленного производст-ва; * характеристика региональных ви-довсырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов * методыприготовленияотделоч-ных полуфабрикатов, правила их выборасучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачествуотделочныхполуфабри-катов; * органолептические способы опре-деленияготовности; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * Условия,срокихраненияотде-лочныхполуфабрикатов,втомчислепромышленногопроизводства * требования к безопасности хране-нияотделочныхполуфабрикатов |
| ПК5.3.  Осуществлятьизготовле-ние, творческое оформле-ние,подготовкукреали-зациихлебобулочныхиз-делий и хлеба разнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациихлебобулочныхизделийихлебаразно-образногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления хлебобулочныхизделийихлебассоблюдениемтребова-   ний по безопасности продукции, товар-ногососедства; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав хлебобулочных изде-лийихлебавсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления хлебобулочныхизделийихлеба * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с учетомтипа питания, вида основного сырья, егосвойств: * подготавливатьпродукты; * замешивать дрожжевое тесто опар-ным и безопарным способом вручнуюи с использованием технологическогооборудования; * подготавливатьначинки,фарши; * подготавливатьотделочныеполу-фабрикаты; * прослаиватьдрожжевоетестодляхлебобулочныхизделийиздрожже-вого слоеного теста вручную и с ис-пользованиеммеханическогообору-дования; * проводить формование, расстойку,выпечку,оценкуготовностивыпе-ченныххлебобулочныхизделийихлеба; * проводить оформление хлебобулоч-ныхизделий; * выбиратьоборудование,произ-водственный инвентарь, посуду, инстру-менты в соответствии со способом при-готовления * проверятькачествохлебобулоч-ныхизделийихлебапередотпуском,упаковкой навынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживатьусловияхраненияхлебобулочных изделий и хлеба с учетомтребованийпобезопасностиготовойпродукции; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованияхлебобулочныхизделийихлеба * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты спотребителями; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе хлебобу-лочныхизделий ихлеба |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентовдляхлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовленияхлебобу-лочных изделий и хлеба, правила их вы-бора с учетом типа питания, кулинарныхсвойствосновного продукта; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-ния к качеству, хлебобулочныхизделийихлеба; * органолептические способы опре-деленияготовностивыпеченныхизде-лий; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительного хранения хлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассор-тимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносхлебобулочныхизделийихлебаразно-образного ассортимента, в том числе ре-гиональных; * методы сервировки и подачи хле-бобулочных изделий и хлеба разнообраз-ногоассортимента; * требованиякбезопасностихране- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | нияготовыххлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента;   * правиламаркированияупакован-ныххлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента,правилазаполненияэтикеток * правила ипорядокрасчетас по-требителями при отпуске продукции навынос; * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК5.4.  Осуществлятьизготовле-ние, творческое оформле-ние,подготовкукреали-зациимучныхкондитер-скихизделийразнообраз-ногоассортимента | **Практическийопытв:**   * приготовлении, творческомоформлении и подготовке к реализациимучных кондитерских изделий разнооб-разногоассортимента; * ведении расчетов с потребителямипри отпуске продукции на вынос, взаи-модействии с потребителями при отпускепродукциисприлавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессе приготовления мучных конди-терскихизделийссоблюдениемтребо-ванийпобезопасностипродукции,то-варногососедства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав мучных кондитерскихизделийвсоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дукты для приготовления мучных конди-терскихизделий * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовлениямучных кондитерских изделий с учетомтипа питания, вида основного сырья, егосвойств: * подготавливатьпродукты; * готовитьразличныевидытеста:пресное сдобное, песочное, бисквит-ное,пресноеслоеное,заварное,воз- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | душное, пряничное вручную и с ис-пользованием технологического обо-рудования;   * подготавливатьначинки,отделоч-ныеполуфабрикаты; * проводить формование, расстойку,выпечку,оценкуготовностивыпе-ченныхмучныхкондитерскихизде-лий; * проводитьоформлениемучныхкондитерскихизделий; * выбирать, безопасно использоватьоборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответст-виисоспособом приготовления * проверятькачествомучныекон-дитерские изделия перед отпуском, упа-ковкойнавынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; * выдерживатьусловияхранениямучных кондитерских изделий с учетомтребованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованиямучныхкондитерскихизделий * рассчитыватьстоимость,вестирасчеты спотребителями; * владеть профессиональной терми-нологией; * консультировать потребителей,   оказывать им помощь в выборе мучныхкондитерскихизделий |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для мучных кондитерских изде-лийразнообразногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видовсырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методыприготовления мучных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | кондитерских изделий, правила их выбо-расучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновного продукта;   * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству,мучныхкондитерскихизделий; * органолептические способы опре-деленияготовностивыпеченныхизде-лий; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительного хранения мучных конди-терскихизделийразнообразногоассор-тимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выносмучных кондитерских изделий разнооб-разногоассортимента,втомчислере-гиональных; * методы сервировки и подачи муч-ныхкондитерскихизделийразнообраз-ногоассортимента; * требования к безопасности хране-ния готовых мучных кондитерских изде-лийразнообразногоассортимента; * правиламаркированияупакован-ных мучных кондитерских изделий раз-нообразногоассортимента,правилаза-полненияэтикеток * базовый словарный запас на ино-странномязыке; * техникаобщения,ориентирован-наянапотребителя |
| ПК5.5.Осуществлятьизготовление,творческоеоформ-ление, подготовкук реализации пи-рожных и тортовразнообразногоас-сортимента | * **Практический опыт:** подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов * приготовление мучных кондитер-скихизделийразнообразногоассорти-мента * Хранение,отпуск,упаковканавыносмучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента * ведение расчетов с потребителямиприотпускепродукциинавынос; * взаимодействиеспотребителямиприотпускепродукциисприлав-ка/раздачи |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Умения:**   * подбирать в соответствии с техно-логическими требованиями, оценка каче-ства и безопасности основных продуктовидополнительныхингредиентов; * организовыватьиххранениевпроцессеприготовленияпирожныхитортовссоблюдениемтребованийпобезопасностипродукции,товарногосо-седства; * выбирать,подготавливатьарома-тические,красящиевещества; * взвешивать,измерятьпродукты,входящие в состав пирожных и тортов всоответствиисрецептурой; * осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами за-кладки,особенностямизаказа; * использоватьрегиональныепро-дуктыдляприготовленияпирожныхитортов * выбирать,применятькомбиниро-ватьразличныеспособыприготовленияпирожных и тортов с учетом типа пита-ния: * подготавливатьпродукты; * готовитьразличныевидытеста:пресное сдобное, песочное, бисквит-ное, пресное слоеное, заварное, воз-душное, пряничное вручную и с ис-пользованием технологического обо-рудования; * подготавливать начинки, кремы,отделочныеполуфабрикаты; * проводитьформованиерулетовизбисквитногополуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирож-ные с учетом требований к безопас-ностиготовойпродукции; * выбирать, безопасно использоватьоборудование, производственный инвен-тарь, посуду, инструменты в соответст-виисоспособом приготовления * проверятькачествопирожныхитортовпередотпуском,упаковкойнавынос; * порционировать (комплектовать) сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции; * соблюдатьвыходприпорциони-ровании; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * выдерживатьусловияхраненияпирожных и тортов с учетом требованийпобезопасностиготовойпродукции; * выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать на выносдля транспорти-рованияпирожныхи тортов * рассчитыватьстоимость, * владеть профессиональной терми-нологией; * консультироватьпотребителей,оказывать им помощь в выборе пирож-ныхи тортов |
| **Знания:**   * ассортимент,характеристика,правилавыбораосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов с учетомихсочетаемости,взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основ-ных продуктов и дополнительных ингре-диентов для пирожныхи тортов разно-образногоассортимента; * виды,характеристикарегиональ-ных видов сырья,продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырьяипродуктов; * методы приготовления пирожныхитортов,правилаихвыборасучетомтипапитания; * виды, назначение и правила безо-пасной эксплуатации оборудования, ин-вентаряинструментов; * ассортимент, рецептуры, требова-нияккачеству,пирожныхитортов; * органолептические способы опре-деления готовности выпеченных и отде-лочныхполуфабрикатов; * нормы,правилавзаимозаменяе-мостипродуктов; * техникапорционирования(ком-плектования), складирования для непро-должительногохраненияпирожныхитортовразнообразногоассортимента; * виды, назначение посуды для по-дачи, контейнеров для отпуска на выноспирожныхитортовразнообразногоас-сортимента,втомчислерегиональных; * методы сервировки и подачи пи-рожных и тортов разнообразного ассор-тимента; * требования к безопасности хране-ния готовых пирожных и тортов разно-образногоассортимента; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правиламаркированияупакован-ных пирожных и тортов разнообразногоассортимента, правила заполнения этике-ток * правила,техникаобщенияспо-требителями; * базовый словарный запас на ино-странномязыке |

**РАЗДЕЛ5.ПРИМЕРНАЯСТРУКТУРАОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ**

## Примерныйучебныйпланпопрофессии43.01.09Повар,кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разде-лов,дисциплин,**  **профессиональных модулей,МДК,практик** | **Объемобразовательнойпрограммы**вакадемических часах | | | | | **Рекомен-дуемыйкурс изу-чения** |
| **Всего** | Работаобучающихсявовзаимодействии  спреподавателем | | | **Самостоя-тельнаяработа**1 |
| Занятияподисциплинами  МДК | | **Практики** |
| Всего по дис-циплинам/МДК | В том числе,лабораторные  и практическиезанятия |
| 1 | 2 |  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Обязательнаячастьобразовательнойпро-  граммы | | **23042** | **972** | **450** | **1224** | **-** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный**  **цикл** | **324** | **324** | **164** | **-** | **-** |  |
| ОП.01 | Основымикробиологии, фи-  зиологии питания, санитарииигигиены | 36 | 36 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.02 | Основытовароведенияпродо-  вольственныхтоваров | 36 | 36 | 16 | - | - | 1 |
| ОП.03 | Техническоеоснащениеи  организациярабочегоместа | 36 | 36 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.04 | Экономическиеиправовыеосновыпрофессиональной  деятельности | 36 | 36 | 8 | - |  | 2 |
| ОП.05 | Основыкалькуляциииучета | 32 | 32 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.06 | Охранатруда | 36 | 36 | 10 | - | - | 1 |

1Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образо-вательнойпрограммывколичествечасов,необходимомдлявыполнениязаданийсамостоятельнойработыобучающихся,предусмотренныхтематическимпланоми

содержаниемучебнойдисциплины.

2Втомчисле108часовпромежуточнойаттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.07 | Иностранныйязыквпрофес-  сиональнойдеятельности | 36 | 36 | 36 | - | - | 1-2 |
| ОП.08 | Безопасностьжизнедеятель-  ности- | 36 | 36 | 18 | - | - | 1 |
| ОП.09 | Физическаякультура | 40 | 40 | 40 | - | - | 1-2 |
| **П.00** | **Профессиональныйцикл** | **19803** | **648** | **286** | **1224** | **-** | - |
| ПМ.00 | **ПрофессиональныеМодули** | **1872** | **648** | **286** | **1224** | - | - |
| **ПМ. 01** | **Приготовление и подготов-ка к реализации полуфабри-катовдляблюд,кулинарных**  **изделийразнообразногоас-сортимента** | **248** | **104** | **48** | **144** | **-** | **1** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления,подготовки к реализации и хра-нениякулинарныхполуфабрика-  тов | 32 | 32 | 18 | - | - | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления,подготовкикреализациику-  линарныхполуфабрикатов | 72 | 72 | 30 | - | - | 1 |
| УП. 01 | Учебнаяпрактика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| ПП.01 | Производственнаяпрактика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| **ПМ 02** | **Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок разнооб-разногоассортимента** | **556** | **160** | **78** | **396** | **-** | 1 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления,подготовки к реализации ипрезентациигорячихблюд,  кулинарныхизделий,закусок | 32 | 32 | 16 | - | - | 1 |
| МДК.02.02 | Процессыприготовления,  подготовки к реализации ипрезентациигорячихблюд, | 128 | 128 | 62 | - | - | 1 |

3Втомчисле108часовпромежуточнойаттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | кулинарныхизделий,закусок |  |  |  |  |  |  |
| УП. 02 | Учебнаяпрактика | 144 | - | - | 144 | - | 2 |
| ПП.02 | Производственнаяпрактика | 252 | - | - | 252 | - | - |
| **ПМ 03** | **Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарныхизделий,закусок разнооб-**  **разногоассортимента** | **308** | **128** | **54** | **180** | - | 2 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления,подготовки к реализации ипрезентациихолодныхблюд,  кулинарныхизделий,закусок | 32 | 32 | 10 | - | - | 2 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления,подготовки к реализации ипрезентациихолодныхблюд,  кулинарныхизделий,закусок | 96 | 96 | 44 | - | - | 2 |
| УП. 03 | Учебнаяпрактика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПП.03 | Производственнаяпрактика | 108 | - | - | 108 | - | 2 |
| **ПМ 04** | **Приготовление, оформлениеи подготовка к реализациихолодных и горячих сладкихблюд,десертов,напитков**  **разнообразного ассортимен-та** | **240** | **96** | **36** | **144** | - | 2 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления,подготовкикреализацииго-  рячихихолодныхсладкихблюд,десертов,напитков | 32 | 32 | 8 | - | - | 2 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления,подготовкикреализацииго-  рячихихолодныхсладкихблюд,десертов,напитков | 64 | 64 | 28 | - | - | 2 |
| УП. 04 | Учебнаяпрактика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПП.04 | Производственнаяпрактика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| **ПМ 05** | **Приготовление, оформлениеиподготовка креализации** | **520** | **160** | **70** | **360** | **-** | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделийраз-**  **нообразногоассортимента** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Организация приготовления,подготовки к реализации хле-бобулочных,мучныхконди-  терскихизделий | 32 | 32 | 10 | - | - | 2 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления,подготовки к реализации хле-бобулочных,мучныхконди-  терскихизделий | 128 | 128 | 60 | - | - | 2 |
| УП. 05 | Учебнаяпрактика | 144 | - | - | 144 | - | 2 |
| ПП.05 | Производственнаяпрактика | 216 | - | - | 216 | - | 2 |
|  | **Промежуточнаяаттестация** | **108** | - | - |  | **-** | 2 |
| **Вариативнаячастьобразовательнойпро-**  **граммы** | | **612** | **-** | - | - | - | - |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговаяаттестация в виде демонст-рационногоэкзамена** | **36** | **-** | - | - | - | - |
| **Итого** | | **2952** | | | | | |

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствуетсистематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подго-товки выпускникак самостоятельной профессиональнойдеятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или не-сколькихпрофессиональныхмодулей,входящихвобразовательнуюпрограмму.

## Примерныйкалендарныйучебныйграфикпопрофессии43.01.09Повар,кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | Компонентыпрограммы | Сентябрь | | | | 29.IX-5.X | Октябрь | | | 27.X-2.XI | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | 29.XII-4.I | Январь | | | 26.I-1.II | Февраль | | | 23.II-1.III | Март | | | | 30.III-5.IV | Апрель | | | 27.IV-3.V | Май | | | | Июнь | | | | **Итого** |
| 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 5 | 12 | 19 | 2 | 9 | 16 | 2 | 9 | 16 | 23 | 6 | 13 | 20 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 |
| 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 |
| Номеракалендарныхнедель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |  |
| Порядковыеномеранедельучебногогода 1курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональныйцикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основымикробиологии,физиологиипитания,  санитарииигигиены | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ОП.02 | Основытовароведенияпродовольственныхтоваров | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ОП.03 | Техническоеоснащениеиорганизациярабочего | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ОП.05 | Основы калькуляциииучета |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **32** |
| ОП.06 | Охранатруда | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ОП.07 | Иностранныйязыквпрофессиональной  деятельности |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  | К | К | 2 |  | 2 |  | 2 |  | **2** |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **26** |
| ОП.08 | Безопасностьжизнедеятельности | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** |
| ОП.09 | Физическаякультура | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **24** |
| **П.00** | **Профессиональныйцикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональныемодули** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Приготовлениеиподготовкакреализации  полуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Организацияприготовления,подготовкик  реализациикулинарныхполуфабрикатов | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **32** |
| МДК.01.02 | Процессыприготовления,подготовкик  реализацииполуфабрикатов | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | **2** | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| УП.01 | Учебнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| ПП.01 | Производственнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| ПМ.02 | Приготовление,оформлениеиподготовкак  реализациигорячих блюд,кулинарных изделий,закусокразнообразногоассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организацияприготовления,подготовкик  реализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **32** |
| МДК.02.02 | Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациихгорячихблюд,  кулинарныхизделий,закусок | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  | К | К | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | **8** | 8 | 8 | 6 | 6 | 6 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **128** |
| УП.02 | Учебнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | **144** |
| ПП.02 | Производственнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  | **252** |
| ПА | **Промежуточнаяаттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** | **36** |
|  | **Вариативнаячасть** | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** | К | К | 20 | 22 | 20 | 22 | 20 | 22 | **20** | 22 | 20 | 24 | 22 | 22 | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** | **374** |
|  | **Всегочас.внеделюучебныхзанятий** | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | К | К | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | **36** | **1476** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Компонентыпрограммы | Сентябрь | | | | 29.IX-5.X | Октябрь | | | 27.X-2.XI | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | 29.XII-4.I | Январь | | | 26.I-1.II | Февраль | | | 23.II-1.III | Март | | | | 30.III-5.IV | Апрель | | | 27.IV-3.V | Май | | | | Июнь | | | | **Итого** |
| 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 5 | 12 | 19 | 2 | 9 | 16 | 2 | 9 | 16 | 23 | 6 | 13 | 20 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 |
| 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 |
| Номеракалендарныхнедель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |  |
| Порядковыеномеранедельучебногогода 2курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональныйцикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.04** | Экономическиеиправовыеосновы  профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ОП.07.** | Иностранныйязыквпрофессиональной  деятельности |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
| ОП.09 | Физическаякультура | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |
| **П.00** | **Профессиональныйцикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональныемодули** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление,оформлениеиподготовкак  реализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК03.01 | Организацияприготовления,подготовкик  реализацииипрезентациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.03.02 | Процессыприготовления, подготовкикреализацииипрезентациихолодныхблюд,  кулинарныхизделий,закусок | 10 | 8 | 10 | 8 | 10 | 8 | 10 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 96 |
| УП.03 | Учебнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.03 | Производственнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| ПМ.04 | Приготовление, оформлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихсладкихблюд,  десертов,напитковразнообразногоассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Организацияприготовления,подготовкик  реализацииипрезентациихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | **4** | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.04.02 | Процессыприготовления,подготовкик  реализацииипрезентациихолодныхигорячих |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | **8** | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 64 |
| УП.04 | Учебнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПП.04 | Производственнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| ПМ.05 | Приготовление,оформлениеиподготовкак  реализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийразнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациихлебобулочных,  мучныхкондитерскихизделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | **4** | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32 |
| МДК.05.02 | Процессыприготовления,подготовкик  реализацииипрезентациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | **16** | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 128 |
| УП.05 | Учебнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 144 |
| ПП.05 | Производственнаяпрактика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  |  | 216 |
| ПА | **Промежуточнаяаттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  | 72 |
| ГИА | **Государственнаяитоговаяаттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **36** | 36 |
|  | **Вариативнаячасть** | 20 | 20 | 20 | 20 | 18 | 18 | 18 | 18 | 20 | 18 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** | К | К | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | **4** | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 238 |
|  | **Всегоза2курс** | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | **36** | К | К | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | **36** | 1476 |

91

**5.3. Примерная рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

**5.4. Примерный календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

**РАЗДЕЛ6.ПРИМЕРНЫЕУСЛОВИЯОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНО-**

## СТИ

* 1. **Требованиякматериально-техническомуобеспечению программы**
     1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории дляпроведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в томчисле групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточнойаттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории,оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учиты-вающимитребования международныхстандартов.

## Перечень специальных помещений.Кабинеты:

социально-экономическихдисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;товароведенияпродовольственныхтоваров;

технологиикулинарногоикондитерскогопроизводства;иностранногоязыка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;технического оснащения и организации рабочего места.**Лаборатории:**

учебнаякухняресторана(сзонамидляприготовленияхолодных,горячихблюд,кулинарных изделий, сладкихблюд, десертовинапитков);

учебныйкондитерскийцех.

## Спортивный комплекс4Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернетАктовыйзал

* + 1. **Материально-техническоеоснащение**лабораторий,мастерскихибазпрактикипопрофессии 43.01.09Повар, кондитер.

Образовательнаяорганизация, реализующая программу по профессии

43.01.09Повар,кондитер,должнарасполагатьматериально-техническойбазой,обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарнойподготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренныхучебнымпланомисоответствующейдействующимсанитарнымипротивопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализацииООПпереченьматериально-техническогообеспечения,включаетвсебя:

* + - 1. **Оснащение лабораторийЛаборатория «**Учебная кухня ресторана»Рабочееместо преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,шкафдлястоловой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийныеи интерактивныеобучающиематериалы).

4 Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" должнарасполагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий,предусмотренных учебнымпланом.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Весынастольныеэлектронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;Микроволноваяпечь;

Расстоечный шкаф;Плита электрическая;Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);Шкафхолодильный;

Шкафморозильный;Шкаф шоковой заморозки;Льдогенератор;Тестораскаточная машина;Планетарныймиксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухон-ный;

Миксердлякоктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);Машинадля вакуумнойупаковки;

Кофемашинаскапучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);Набор инструментов для карвинга;Овоскоп;

Нитраттестер;

Машинапосудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;Стеллажпередвижной;

Моечнаяваннадвухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»Рабочееместо преподавателя.

Местодляпрезентацииготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий(обеденныйстол, стулья, шкафдлястоловой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийныеи интерактивныеобучающиематериалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:Весынастольныеэлектронные

Конвекционная печьМикроволновая печьПодовая печь (для пиццы)Расстоечныйшкаф

Плита электрическаяШкафхолодильный

ШкафморозильныйШкаф шоковой заморозкиЛьдогенератор

Фризер

Тестораскаточнаямашина(настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)Тестомесильнаямашина(настольная)

Миксер (погружной)Мясорубка

Куттерилипроцессоркухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)Прессдля пиццы

Лампадлякарамели

Аппарат для темперирования шоколадаГазовая горелка (для карамелизации)Термометринфрокрасный

Термометр со щупомОвоскоп

Машинадля вакуумнойупаковкиПроизводственный стол с моечной ваннойПроизводственныйстолсдеревяннымпокрытием

Производственныйстолсмраморнымпокрытием(охлаждаемый)Моечнаяванна(двухсекционная)

Стеллажпередвижной

## Требования к оснащению баз практикКухняорганизациипитания:

Весы настольные электронные;Пароконвектомат;Конвекционная печь или жар;Микроволновая печь;Расстоечныйшкаф;

Плита электрическая;Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);Шкафхолодильный;

Шкафморозильный;Шкаф шоковой заморозки;Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;Тестораскаточнаямашина;

Планетарныймиксер;

Диспенсердляподогреватарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);Мясорубка;

Овощерезка;Процессор кухонный;Слайсер;

Куттерилибликсер(длятонкогоизмельченияпродуктов);

Миксердлякоктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);Машинадля вакуумнойупаковки;

Кофемашинаскапучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);Кофемолка;

Лампадлякарамели;

Аппарат для темперирования шоколада;Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);Машинапосудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;Стеллажпередвижной;

Моечнаяваннадвухсекционная.

## Кондитерскийцехорганизациипитания:

Весы настольные электронныеКонвекционная печьМикроволноваяпечь

Подовая печь (для пиццы)Расстоечныйшкаф

Плита электрическаяШкафхолодильныйШкафморозильныйШкафшоковойзаморозки

Тестораскаточнаямашина(настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)Тестомесильнаямашина(настольная)

Миксер (погружной)Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)Прессдля пиццы

Лампадлякарамели

Аппарат для темперирования шоколадаСифон

Газовая горелка (для карамелизации)Термометр инфрокрасныйТермометрсо щупом

Овоскоп

Машинадля вакуумнойупаковкиПроизводственный стол с моечной ваннойПроизводственныйстолсдеревяннымпокрытием

Производственныйстолсмраморнымпокрытием(охлаждаемый)Моечнаяванна(двухсекционная)

Стеллажпередвижной

## Требованиякоснащениюбазпрактик

Реализацияобразовательнойпрограммыпредполагаетобязательнуюучебнуюипроизводственнуюпрактику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной органи-зации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечи-вающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессио-нальных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведе-нии чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной доку-ментацииWorldSkills по компетенции «Поварскоедело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их анало-гов)**.**

Производственнаяпрактикареализуетсяворганизацияхобщественногопитания,обеспечивающихдеятельностьобучающихсявпрофессиональнойобласти,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производ-ственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельностии дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всемвидам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных тех-нологий,материалови оборудования.

**6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

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

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

**6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и

т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

**6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.4.1. 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, иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (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, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

**6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[[1]](#footnote-2)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

**Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

## РАЗДЕЛ8. РАЗРАБОТЧИКИ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Организацияразработчик:**

## Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессио-нального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00Сервиси туризм

**Группа разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| Бухаров Игорь Олегович | Президент Федерации рестораторов и отельеров России |
| Ушанов Юрий Васильевич | вице-президент Федерации рестораторов иотельеров |
| Соколова Елена Ивановна | Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс» |
| ЯнченковаЕленаВладимировна | Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс» |
| КузьминоваТатьянаНиколаевна | Руководитель факультета «Ресторанный бизнес» ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс» |
| ЕрмиловаСветланаВладимировна | ПреподавательГБПОУ«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» |
| Сазонова Юлия Вячеславовна | Специалист ФУМОвсистеме  СПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| ИлюхинаГалинаИвановна | Начальникучебно-методическогоцентраФУМОвсистеме СПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| ЛедовскихНиколайАнатольевич | Эксперт(сертифицированный)WorldSkills,мастерпроизводственногообученияГБПОУ«1-йМОК» |

**Руководители группы:**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
| АнаньеваТатьянаНиколаевна | ПредседательФУМОвсистемеСПОпоУГПС43.00.00Сервиситуризм |
| Быковец Ольга Анатольевна | Заместитель директораГБПОУ«ПервыйМосковский образовательныйкомплекс» |

## Разработчикипрограммдисциплин,профессиональныхмодулей:

**Соколова Елена Ивановна**, методист ГБПОУ «Первый Московский образовательныйкомплекс;

**ЯнченковаЕленаВладимировна**,методист ГБПОУ«ПервыйМосковскийобразователь-ныйкомплекс», к.п.н.

**КузьминоваТатьянаНиколаевна**,руководительфакультета«Ресторанныйбизнес»ГБПОУ«ПервыйМосковскийобразовательныйкомплекс»

**Беличко Наталия Сергеевна,** преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «1-йМОК» - разработчик программ«Экономические и правовые основы профессио-нальнойдеятельности»,«Основыкалькуляциииучета»;

**Потапова Марина Алексеевна,** преподаватель английского языка ГБПОУ «1-й МОК» -разработчик программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессио-нальнойдеятельности»;

**ЕрмиловаСветланаВладимировна**,преподавательГБПОУ«Московскийколледжуправления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» -разработчик программы профессионального модуля«Приготовление,оформленияи подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разно-образногоассортимента»

**Проворнова Людмила Николаевна,** преподаватель ГБПОУ «1-й МОК» - разработчикпрограммы профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента»

**Приложение 1.1**

**кПООПпо профессии**

**43.01.09Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

# ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразногоассортимента

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯБЛЮД,КУЛИНАРНЫХИЗДЕЛИЙРАЗНООБРАЗНОГОАССОРТИМЕНТА**
  1. **Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной виддеятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции ипрофессиональныекомпетенции:

* + 1. Переченьобщихкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК01. | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-  тельнокразличнымконтекстам |
| ОК02. | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля  выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК.03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное  развитие |
| ОК.04 | Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-  ми,руководством,клиентами |
| ОК.05 | Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном  языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста |
| ОК.06 | Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-  ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей |
| ОК.07 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях |
| ОК.09 | Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепленияздоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобхо-  димогоуровняфизическойподготовленности |
| ОК.10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномиино-  странномязыке |

* + 1. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций |
| ВД1 | Приготовлениеиподготовкакреализацииполуфабрикатовдляблюд,кули-  нарныхизделийразнообразногоассортимента |
| ПК1.1. | Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалыдляобработкисырья,приготовленияполуфабрикатоввсоответствиисинст-  рукциямиирегламентами. |
| ПК1.2 | Осуществлятьобработку,подготовкуовощей,грибов,рыбы,нерыбноговод-  ногосырья,мяса,домашнейптицы,дичи,кролика |
| ПК1.3 | Проводитьприготовлениеиподготовкукреализацииполуфабрикатовразно-  образногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделийизрыбыинерыбноговодногосырья |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК1.4 | Проводитьприготовлениеиподготовкукреализацииполуфабрикатовразно-  образногоассортиментадляблюд,кулинарныхизделийизмяса,домашнейптицы,дичи,кролика |

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практи-ческийопыт | подготовки,уборкирабочегоместа;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудо-вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных при-боров;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов ово-щей,грибов,рыбы, нерыбноговодного сырья,птицы, дичи,кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи,кролика,готовых полуфабрикатовразнообразногоассортимента;  ведениярасчетовспотребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать обо-рудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямии регламентами;  распознаватьнедоброкачественныепродукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вруч-ную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции,технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопас-ности,приготовленияполуфабрикатовразнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии,править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального ис-пользования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряно-стейиприправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку,маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,обработанногосырья,готовыхполуфабрикатов,соблюдатьтоварноесоседство,  условияи срокихранения, осуществлятьротациюсырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной са-нитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анали-за, оценки иуправленияопаснымифакторами(системыХАССП);  виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудованияи правилаухода за ним;  требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы,нерыбноговодногосырья, птицы,дичи,полуфабрикатовизних;  ассортимент, рецептуры,требования к качеству, условия и сроки хране-ния полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрика-тов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полу-фабрикатов |

## Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля

Всегочасов248

ИзнихнаосвоениеМДК104

напрактики учебную 72ипроизводственную 72.

102

* + 1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
       1. **Структурапрофессиональногомодуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофес-сиональ-ных об-щих  компе-тенций | Наименования разделовпрофессиональногомодуля | Объемобразова-тельнойпрограммы,час. | Объемобразовательнойпрограммы,час. | | | | | |
| Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час. | | | | | Самостоятельнаяработа5 |
| ОбучениепоМДК,час. | | | Практики | |
| всего,часов | втомчисле | | Учебная | Производст-венная |
| лаборатор-ных и прак-тических за-нятий,часов | курсовойпроект(рабо-  та)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК1.1.-  1.4.ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Органи-зация процессов обработкисырья, приготовления иподготовки к реализацииполуфабрикатов для блюд,кулинарныхизделийраз-  нообразногоассортимента | **32** | **32** | 18 | - | - | - | - |
| ПК1.1.-  1.4  ОК01-  07,  09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработ-ка сырья и приготовлениеполуфабрикатовизнего | **72** | **72** | 30 | - | - | - |
| ПК1.1-  1.4 | Учебнаяипроизводствен-  наяпрактика | **144** |  |  |  | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **248** | **104** | **48** | **-** | **72** | **72** |  |

\*Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

5 Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО впределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных темати-ческим планомисодержаниеммеждисциплинарногокурса.

**1.2.Тематическийплан исодержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разде-лов и тем профессио-нальногомодуля(ПМ),междисциплинарныхкурсов(МДК)** | **Содержаниеучебногоматериала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучаю-щихся,курсовая работа(проект) (если предусмотрены)** | **Объемчасов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Разделмодуля1.**  Организацияработыповарапообработкесырья,приготовлениюиподготовкекреализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинар-ныхизделий разнообразного ассортимента | | **32** |
| **МДК.01.01.**  Организацияприготовления,подготовкикреализацииихранениякулинарныхполуфабрикатов | | **32** |
| **Тема1.1.**  Характеристика про-цессовобработкисырья,приготовления подго-товки к реализации по-луфабрикатовиз них | **Содержание** | **4** |
| 1.Технологическийциклобработкисырьяиприготовленияполуфабрикатовизнего.Последователь-  ность,характеристикаэтапов. |
| 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфаб-рикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продук-ции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность техно-логических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологиче-ских операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологи-ческогооборудования,контроль качестваобработанного сырьяпо. ГОСТ30390-2013). 2. Правиласоставлениязаявкинасырье. 3. Способыподготовкикреализацииполуфабрикатов:порционирование(комплектование)обрабо-танногосырья,полуфабрикатовиз него.Упаковканавыносили длятранспортирования. 4. Правилаведениярасчетовспотребителемприотпускеполуфабрикатовнавынос |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **2** |
| **Практическоезанятие1.**Составлениезаявкинасырье | **2** |
| **Тема1.2.**  Организация и техниче-ское оснащение работпообработкеовощейи | **Содержание** | **10** |
| 1.Организацияработвовощномцехе(зонекухниресторана)пообработкеовощей.Организация  процессамеханическойкулинарнойобработки,нарезкиовощейигрибов.Технологическийцикл,последовательность,характеристикаэтапов.Требованиякорганизациирабочихмест.Правила |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| грибов | безопаснойорганизацииработ |  |
| 2.Виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,инвентаря,  инструментов,используемыхдляобработкиинарезкиразличныхвидововощейигрибов |
| 3.Организацияхраненияобработанныховощейигрибоввохлажденном,замороженном,вакууми-  рованномвиде |
| 4.Санитарно-гигиеническиетребованияксодержаниюрабочих мест,оборудования,инвентаря,ин-  струментов,посуды,правилауходазаними |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие2.**Тренингпоорганизациирабочегоместаповарапообработке,нарезкеово-  щейигрибов | 2 |
| **Практическоезанятие3.**Тренингпоотработкебезопасныхприемовэксплуатациимеханического  оборудованиявпроцессеобработки,нарезкиовощейигрибов(картофелеочистительноймашины,овощерезки) | 4 |
| **Тема1.3.**  Организация и техниче-ское оснащение работпо обработке рыбы инерыбного водного сы-рья, приготовлению по-луфабрикатовиз них | **Содержание** | **8** |
| 1.Организацияпроцессамеханическойкулинарнойобработкирыбы,нерыбноговодногосырья,при-  готовленияполуфабрикатовизних.Требованиякорганизациирабочихмест.Правилабезопаснойорганизацииработ. |
| 2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,инструментов,используемыхдляобработкирыбы, нерыбноговодногосырьяиприготовленияпо-  луфабрикатовизних. |
| 3.Организацияхраненияобработаннойрыбы,нерыбноговодногосырьявохлажденном,заморожен-  ном,вакуумированномвиде |
| 4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, ин-струментов,посуды, правилауходазаними |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Практическое занятие4.**Подбориразмещениеоборудования,инвентаря,посудыдляпроцессовоб-работкииприготовления полуфабрикатов из рыбы.  **Практическоезанятие5.**Тренингпоосвоениюправилбезопаснойэксплуатациирыбоочиститель-ноймашины, ручной рыбочистки | 4 |
| **Тема1.4.**  Организация и техниче-ское оснащение работпообработкемясных | **Содержание** | **10** |
| 1.Организацияпроцессамеханическойкулинарнойобработкимясныхпродуктов,домашнейптицы,  дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.Правилабезопасной организации работ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| продуктов, домашнейптицы, дичи, кролика,приготовления полуфаб-рикатовиз них | 2.Виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,инвентаря,  инструментов,используемыхдляобработкимясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кроликаиприготовления полуфабрикатов из них |  |
| 3.Организацияхраненияобработанныхмясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кролика,полу-  фабрикатовизнихвохлажденном,замороженном,вакуумированномвиде |
| 4.Санитарно-гигиеническиетребованияксодержаниюрабочих мест,оборудования,инвентаря,ин-  струментов,посуды,правилауходазаними |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие6.** Организациярабочихместпообработкемясныхпродуктов,домашней  птицы,дичи,кролика | **2** |
| **Практическоезанятие7.**Организациярабочихместпоприготовлениюполуфабрикатовизкотлет-  ноймассы | **2** |
| **Практическоезанятие8.**Отработкапрактическихприемовбезопаснойэксплуатацииэлектромясо-  рубки,куттера | **2** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1:**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочнойлитературы,нормативныхдокументов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различныхвидовтехнологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологическо-го оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и под-готовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информацион-но-образовательных ресурсов. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадачпоорганизациирабочихмест. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | |  |
| **Разделмодуля2.**  **Обработкасырьяиприготовлениеполуфабрикатовизнего** | | **72** |
| **МДК01.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализациикулинарныхполуфабрикатов | | **72** |
| **Тема2.1** | **Содержание** | **10** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обработка,нарезка,  формовка овощей и гри-бов | 1.Классификация,ассортимент,основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачест-  ву, условия и сроки хранения, кулинарное назначениетрадиционных видов овощей, грибов. Орга-нолептическаяоценкакачестваибезопасности овощей и грибов |  |
| 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнепло-дов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки,кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и гри-бов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.Предохранение отпотемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов ово-щейигрибов.Кулинарноеиспользование,требованияккачествуобработанныховощей,плодови  грибов |
| 3.Характеристикаспособовхраненияобработанныхинарезанных овощейигрибов:интенсивноеох-  лаждение,шоковаязаморозка,вакуумирование:условия,температурныйрежим,срокихранения |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Лабораторнаяработа1.**Обработкаинарезкакартофеляидругихклубнеплодов.Методызащитыот  потемненияобработанногокартофеля.Обработка,нарезкакорнеплодов | **2** |
| **Лабораторная работа 2.**Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатныховощейизелени.Подготовкабелокочаннойкапустыкфаршированиюидляприготовленияголубцовишницелякапустного,капустныхшариков.Подготовкакфаршированиюплодовыховощей(перца,  кабачков,баклажан,помидоров) | **4** |
| **Тема2.2.**  Обработка рыбы и не-рыбноговодногосырья | **Содержание** | **6** |
| 1.Классификация,ассортимент,основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачест-  ву, условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, нерыбного водного сырья. Органо-лептическаяоценкакачестваибезопасности рыбы,нерыбноговодного сырья |
| 2.Способыподготовкирыбыинерыбноговодногосырьяк обработке:размораживаниезаморожен-  ной,вымачиваниесоленойрыбы,подготовканерыбноговодногосырья |
| 3.Методы разделкирыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоскойформы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в це-ломипластованномвиде.Способыминимизацииотходов.Требованияккачеству,безопасности,  условияисрокихраненияобработаннойрыбы |
| 4.Методыобработкинерыбноговодногосырья,способыминимизацииотходов.Требованияккаче-  ству,безопасности, условияисрокихранения |
| **Тема2.3**  Приготовлениеполу- | **Содержание** | **20** |
| 1.Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодно- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| фабрикатовизрыбы | госырья. |  |
| 2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порци-онный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей безкостей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, пани-рованныевразличныхпанировках.Способыитехникамаринования,панирования,формования  полуфабрикатовизрыбы. |
| 3.Приготовлениерыбнойкотлетноймассыиполуфабрикатовизнее. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **12** |
| **Лабораторнаяработа 3.**Обработкарыбыс костнымскелетом.Приготовлениепорционныхполуфаб-  рикатовизрыбы. | **4** |
| **Лабораторнаяработа4.**Приготовлениеполуфабрикатовизрыбнойкотлетноймассы | **4** |
| **Лабораторнаяработа5.**Обработканерыбноговодногосырья | **4** |
| **Тема2.4**  Обработка, подготовкамяса,мясныхпродуктов | **Содержание** | **8** |
| 1.Ассортимент,основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачеству,условияисро-  кихранения мясаимясногосырья. |
| 2.Органолептическаяоценкакачества,безопасностимяса,мясногосырья. |
| 3.Последовательностьвыполненияихарактеристикатехнологическихоперациймеханическойкули-нарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный раз-рубтушговядины,баранины,свинины,телятины,обвалка,зачистка,жиловка.Способыминими-  зации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначениечастейтуши говядины, баранины,свинины, телятины. |
| 4.Механическаякулинарнаяобработкамясныхпродуктов.Способыминимизацииотходоввпроцес-  сеподготовкисырьяиегообработки.Хранение,кулинарноеназначение |
| **Тема 2.5**Приготовлениеполу-фабрикатов из мяса,мясныхпродуктов | **Содержание** | **12** |
| 1.Классификация,ассортимент,кулинарноеназначениеполуфабрикатовизмяса,мясногосырья.Ха-  рактеристикаметодовприготовленияполуфабрикатовизмяса. |
| 2.Технологическийпроцессприготовлениякрупнокусковых,порционных,мелкокусковыхполуфаб-  рикатовизмясаговядины,баранины,свинины,телятины.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условия и срокихранения. |
| 3.Технологическийпроцессприготовлениямяснойрубленоймассысхлебом и без,полуфабрика-  товизних.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условия исрокихранения. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Лабораторнаяработа6.**Приготовлениекрупнокусковых,порционных,мелкокусковыхполуфабри-  катовизмяса. | **2** |
| **Лабораторнаяработа7.**Приготовлениеполуфабрикатовизрубленоймясноймассысхлебомибез | **4** |
| **Тема2.6**  Обработка домашнейптицы,дичи,кролика | **Содержание** | **4** |
| 1.Основныехарактеристики,пищеваяценность,требованияккачеству,условияисрокихранения  домашнейптицы,пернатойдичи,кролика.Оценкакачестваибезопасности. |
| 2.Методыобработкидомашнейптицыипернатойдичи,кролика.Видызаправкитушекдомашней  птицы,дичи,кулинарноеназначение. |
| **Тема2.7**  Приготовление полу-фабрикатов из домашнейптицы,дичи,кролика | **Содержание** | **12** |
| 1.Классификация,ассортимент,характеристика,требованияккачествуполуфабрикатовиздомашней  птицы,дичи,кролика |
| 2.Технологическийпроцессприготовленияпорционных,мелкокусковыхполуфабрикатовиздомаш-нейптицы,дичи,кролика.Кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихране-  ния. |
| 3.Приготовлениекотлетноймассыизптицыиполуфабрикатовизнее.Требованияккачеству,усло-  вияисрокихранения. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **8** |
| **Лабораторнаяработа 8.**Обработка домашнейптицы,приготовление порционныхимелкокусковых  полуфабрикатов,полуфабрикатовизфилептицы. | **4** |
| **Лабораторнаяработа 9.**Обработкадомашнейптицы,дичи,заправкатушек.Приготовлениекотлет-  ноймассыизптицыиполуфабрикатовизнее. | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаобучающихсяприизучениираздела2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочнойлитературы,нормативныхдокументов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологическо-го оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовкасообщенийипрезентаций. 6. ОсвоениеучебногоматериалатемыспомощьюЭОР,втомчислесиспользованиемфедеральныхцифровыхинформацион- | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| но-образовательныхресурсов.   1. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 2. Решениезадачпорасчетумассыбрутто,выходаобработанногосырьясучетомсезона,кондициисырья,способаобработ-ки. 3. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела |  |
| **УчебнаяпрактикаПМ01**  **Видыработ:**   1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептиче-ским способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыб-ного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш бара-нины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса,мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликаперед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов тради-ционные виды овощей, плодов игрибов (вручную имеханическим способом). Владетьприемамиминимизации отходовприобработкесырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбноеводное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой иплоскойформы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнююптицу,дичь, кролика 5. Измельчатьпряностииприправывручнуюимеханическимспособом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, вофритюре),тушенияизапекания:целаятушкасголовой,целаябезголовы;порционныекускиобработаннойрыбыплоскойи округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видовфиле; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет,котлеты,биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовитьполуфабрикатыизмяса,мясныхпродуктовкрупнокусковые,порционные,мелкокусковые. 8. Проводитьзаправкутушекдомашнейптицы,дичи,подготовкукпоследующейтепловойобработке. 9. Готовитьпорционныеимелкокусковыеполуфабрикатыиздомашнейптицы,дичи,кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные видыовощей,плодови грибов. 11. Готовитьполуфабрикатыизмяснойрубленоймассысхлебомибез. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро-ликаорганолептическимспособом; | **72** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Охлаждать,замораживать,вакуумироватьобработанныеовощи,плодыигрибы,полуфабрикатыизрыбы,мяса,мясныхпродуктов,домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранитьобработанныеовощи,плодыигрибы,предохранятьотпотемненияобработанныеовощиигрибы,удалятьизлиш-нююгоречь. 3. Хранитьобработаннуюрыбу,мясо,мясныепродукты,домашнююптицу,дичь,кроликаиполуфабрикатыизнихвохлаж-денноми замороженномвиде. 4. Порционировать(комплектовать)обработанноесырье,полуфабрикатыизнего.Упаковыватьнавыносилидлятранспорти-рования. 5. Изменятьзакладкупродуктоввсоответствиисизменениемвыходаполуфабрикатов.Осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктоввпроцессеприготовленияполуфабрикатов сучетомпринятых нормвзаимозаменяемости. |  |
| **Производственная практика ПМ 01Видыработ:**   1. Оценканаличия,выбор,оценкаорганолептическимспособомкачестваисоответствиясырья,основныхпродуктовидополни-тельныхингредиентовтехнологическимтребованиям. 2. Оформлениезаявокнасырье,продукты,материалы,проверкапонакладнойсоответствиязаявкепередначаломработы. 3. Организациярабочихмест,уборкарабочихмествпроцессеприготовлениясучетоминструкцийирегламентов,стандартовчистоты 4. Обработкаовощей,грибов,рыбыинерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи,кроликараз-личнымиметодами. 5. Нарезка,формовкаовощей,грибов,приготовлениеотдельныхкомпонентовиполуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кроликаразличными методами. 6. Подготовкакхранению(вакуумрование,охлаждение,замораживание),порционирование(комплектование),упаковкадляот-пусканавынос, транспортирования. 7. Хранение обработанногосырья,полуфабрикатовизрыбы,нерыбноговодногосырья,мяса,мясныхпродуктов,домашнейпти-цы.дичи,кроликас учетомтребований побезопасностиобработанного сырьяиготовойпродукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья,полуфабрикатов изнего. Упаковка на вынос илидлятранспорти-рования. 9. Ведениерасчетовспотребителемприотпускенавынос | **72** |
| **Всего** | **248** |

## УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

* + - 1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть преду-смотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

## Техническогооснащенияиорганизациирабочегоместа,Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебным оборудованием(доскойучебной, рабочим местом преподавателя,столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материалаидр.);

техническимисредствамиобучения(компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами, DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

**Учебнаякухняресторана**,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.Примернойпрограммыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базыпрактики, всоответствиисп 6.2.3 Примернойобразовательнойпрограммыпо профессии43.01.09 Повар,кондитер.

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ31984-2012Услугиобщественногопитания.Общиетребования.-Введ.2015-01-
   1. -М.:Стандартинформ,2014.-III,8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,48с.
3. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01. -М.: Стандартинформ,2014.-III,10 с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ,2014.-III,12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценкикачества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.–III, 11 с.
7. ГОСТ31987-2012Услугиобщественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению исодержанию.-Введ. 2015–01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III,16 с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ.2015 – 01– 01. –М.: Стандартинформ, 2014. –III, 10с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна.

-М.:ДеЛи принт,2015.-544с.

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического пи-таниядляпредприятийобщественногопитания/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛиплюс, 2013.-808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин-форм, 1996.– 615 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея.- М.: Хлебпро-динформ, 1997.-560 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защи-тыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015№39023).
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А.Анфимова.–11-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2016.–400с..
6. БотовМ.И.,Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков.– 1-еизд.-М.: Академия, 2013.– 416 с.
7. ЗолинВ.П.Технологическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательскийцентр«Академия», 2016.– 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. обра-зования/Т.А.Качурина. –М.:Издательскийцентр«Академия»,2014.-160 с.
9. КащенкоВ.Ф.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебноепосо-бие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко.–М.: Альфа,2015.–416 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М.: Издательскийцентр«Академия», 2016.– 240с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2014.–336 с.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен-ности:учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.-М.: Академия,2014. –160с.
13. РадченкоС.НОрганизацияпроизводстванапредприятияхобщественногопитания:учебникдлянач.проф.образования /С.Н.Радченко.-«Феникс»,2013– 373с.
14. Профессиональныестандартыиндустриипитания.Т.1/ФедерацияРестораторовиОтельеров.-М.:Ресторанныеведомости, 2013.–512 с.
15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ.среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия»,2014.-128с.
16. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднегопроф.образования/Е.И.Соколова.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2014.-282с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественногопитания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-еизд.,стер. –М.:Издательскийцентр«Академия», 2015. – 432с.
18. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
19. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8.
20. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
21. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
22. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
23. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
24. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8.
25. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
26. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
27. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
28. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
29. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
30. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6.
31. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3.
32. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4.
33. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9.
34. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7.
35. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

## Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевых продуктов [Элек-тронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Фе-дерации23 дек. 1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 №276].
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарного врачаРФот 22мая 2003 г. №98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдени-ем санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактиче-ских) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополне-ния№1»].–Режимдоступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарноговрачаРФот 20 августа2002 г.№27
6. СанПиН2.3.6.1079-01Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11«Изменения идополнения»№4»].– Режимдоступа
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
21. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
22. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
23. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
27. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
28. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
29. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
31. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
32. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
33. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
34. <http://www.pitportal.ru/>

## Дополнительныеисточники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, КрисТомас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ве-домости»,2008. – 576 с.: ил.–ISBN978-5-98176-059-4.
2. Справочникшеф-повара(TheProfessionalChef)/КулинарныйинститутАмерики:Пер.сангл. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056с.:ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособиедля высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС,2008.-336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – 2-еизд., стер.-М.: Академия,2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь:учеб.пособиедлянач.проф.образования/Т.А.Качурина.–М.:Академия,2010. –96с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь:учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Акаде-мия,2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Изда-тельскийдом«Ресторанныеведомости», 2005.-272с.
8. CHEFART.Коллекциялучшихрецептов/[сост.ФедотоваИлонаЮрьевна].–М.:ООО

«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.:ил.

**4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кодинаименованиепрофессиональныхи общих компетенций, формируемых врамкахмодуля | Критерииоценки | Методыоценки |
| **ПК1.1**  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалыдляобработкисырья,приготовленияполуфабрикатоввсоответствиисинструкциямиирегламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочегоместаповара**всоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаи техникибезопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование обору-дования, производственного инвентаря, инструментов, посу-ды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способуобработки сырья, виду и способу приготовления полуфабри-катов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, ин-вентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандар-товчистоты,охраны труда,техникибезопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места по-вара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих идезинфицирующихсредств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительнымоборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной ма-шине), организации хранения кухонной посуды и производст-венногоинвентаря,инструментовинструкциям,регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовыхполуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни издоровья человека (соблюдение температурного режима, то-варногососедствавхолодильномоборудовании,правильностьупаковки,складирования); * соответствиеметодовподготавкикработе,эксплуатациитех- | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораторныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; * заданий по само-стоятельнойработе   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка выполне-ния:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * выполнения заданийэкзаменапомодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | нологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов требованиям ин-струкций и регламентов по технике безопасности, охране тру-да,санитарии и гигиене;   * правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; * точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивсырьепродуктах; * соответствиеправиламоформлениязаявкинасырье,продукты |  |
| **ПК1.2.**  Осуществлятьобработку,подготовкуовощей, грибов, рыбы, нерыбного вод-ного сырья, мяса, домашней птицы, ди-чи,кролика.  **ПК1.3**.  Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнооб-разного ассортимента для блюд, кули-нарных изделий из рыбы и нерыбноговодногосырья.  **ПК1.4**.  Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнооб-разного ассортимента для блюд, кули-нарныхизделийизмяса,домашнейптицы,дичи,кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видововощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных про-дуктов,домашней птицы, дичи,кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ин-гредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознава-ниенедоброкачественныхпродуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и при-готовленииполуфабрикатовдействующимнормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приго-товленияполуфабрикатов(экономияресурсов:продуктов,времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора ме-тодов обработки сырья, способов и техник приготовления по-луфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требо-ваниямрецептуры); * профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование иведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов,приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инст-рукциям,регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления по-луфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны трудаитехникебезопасности:   + корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;   + раздельноеиспользованиеконтейнеровдляорганических |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | инеорганическихотходов;   * соблюдение требований персональной гигиены в соответ-ствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда,чистотарук,работавперчаткахпривыполнениикон-кретныхопераций,хранениеножейвчистомвидевовремя работы,правильная (обязательная) дегустация впроцессе приготовления, чистота на рабочем месте и вхолодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использованиеоборудования,инвентаря,инструментов,посуды; * соответствиевременивыполненияработнормативам; * соответствиемассыобработанногосырья,готовыхполу-фабрикатовтребованиямрецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выходаполуфабрикатов,взаимозаменяемостисырья,продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответ-ствияеетребованиямрецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов тре-бованиямрецептуры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов вфункциональные емкости для хранения и транспортирова-ния; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабри-катовдля отпусканавынос |  |
| **ОК01**  Выбирать способы решения задач про-фессиональной деятельности, примени-тельнокразличнымконтекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в раз-личныхконтекстах; * адекватностьанализасложныхситуацийприрешениизадачпрофессиональнойдеятельности; * оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; * адекватностьопределенияпотребностивинформации; * эффективностьпоиска; * адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; * разработкадетальногопланадействий; | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораорныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * правильностьоценкирисковнакаждомшагу; * точностьоценки плюсов иминусовполученного результата,своего плана и его реализации, предложение критериев оценкиирекомендацийпоулучшениюплана | практике;   * заданий для само-стоятельнойработы   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка в процес-севыполнения:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * заданий экзамена помодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |
| **ОК.02**  Осуществлять поиск, анализ и интер-претацию информации, необходимойдля выполнения задач профессиональ-нойдеятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из ши-рокогонабораисточников,необходимогодлявыполненияпрофессиональныхзадач; * адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыде-лениявней главныхаспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответ-ствииспараметрами поиска; * адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивкон-текстепрофессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собст-венное профессиональное и личностноеразвитие | * актуальностьиспользуемойнормативно-правовойдокумента-циипо профессии; * точность, адекватность применения современной научной про-фессиональнойтерминологии |
| **ОК04.**  Работать в коллективе и команде, эф-фективно взаимодействовать с колле-гами,руководством,клиентами | * эффективность участиея вделовом общении для решения де-ловых задач; * оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменнуюкоммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социаль-ногоикультурного контекста | * грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыс-лейпопрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; * толерантностьповеденияврабочемколлективе |
| **ОК06.**  Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию,демонстри-  роватьосознанноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей | –пониманиезначимостисвоейпрофессии |
| **ОК07.**  Содействоватьсохранениюокружаю- | –точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностипри  ведениипрофессиональнойдеятельности; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| щейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивно действовать в чрезвычайных си-туациях | –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочемместе |  |
| **ОК.09**  Использовать информационные техно-логии в профессиональной деятельно-сти | –адекватность, применения средств информатизации и инфор-мационных технологий для реализации профессиональнойдеятельности |
| **ОК10.**  Пользоватьсяпрофессиональнойдоку-ментациейнагосударственномиино-странномязыке | * адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказыванийнаизвестныепрофессиональныетемы); * адекватностьприменениянормативнойдокументациивпро-фессиональнойдеятельности; * точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(текущиеи планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующиепрофессиональныетемы |

**Приложение 1.2**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

# ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента

**20217 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
   1. **Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующиеемуобщиеи профессиональныекомпетенции:

* + 1. Переченьобщихкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК01. | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-  тельнокразличнымконтекстам |
| ОК02. | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля  выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК.03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное  развитие |
| ОК.04 | Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-  ми,руководством,клиентами |
| ОК.05 | Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном  языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста |
| ОК.06 | Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-  ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей |
| ОК.07 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях |
| ОК.09 | Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепленияздоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобхо-  димогоуровняфизическойподготовленности |
| ОК.10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномиино-  странномязыке |

* + 1. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций |
| ВД2 | Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациигорячихблюд,  кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента |
| ПК2.1. | Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериа-  лы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз-нообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента-ми |
| ПК2.2 | Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениебульонов,  отваровразнообразногоассортимента |
| ПК2.3 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук  реализациисуповразнообразногоассортимента |
| ПК2.4 | Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениегорячихсо-  усовразнообразногоассортимента |
| ПК2.5 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреализациигорячихблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовых,  макаронныхизделийразнообразногоассортимента |
| ПК2.6 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук  реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизяиц,творога,сыра,муки разнообразного ассортимента |
| ПК2.7 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук  реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыб-ноговодного сырья разнообразногоассортимента |
| ПК2.8 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкук  реализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,домаш-нейптицы,дичи икроликаразнообразногоассортимента |

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь прак-тическийопыт | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопас-ной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвента-ря,инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приго-товления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числерегиональных;  упаковки,складированиянеиспользованныхпродуктов;  оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,храненияс учетомтребованийк безопасностиготовойпродукции;  ведениярасчетовспотребителями. |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать обо-рудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборывсоответствиисинструкциямиирегламентами;  оцениватьналичие,проверятьорганолептическимспособомкачество,безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пря-ностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение всоответствиис инструкциямиирегламентами, стандартамичистоты;  своевременнооформлятьзаявкунасклад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродуктов,подго-  товкиипримененияпряностейиприправ;  выбирать,применять,комбинироватьспособыприготовления,творческого |

|  |  |
| --- | --- |
|  | оформленияиподачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокраз-нообразногоассортимента, в томчисле региональных;  оцениватькачество,порционировать(комплектовать),эстетичноупаковы-ватьнавынос,хранитьсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции; |
| Знать | требованияохранытруда,пожарнойбезопасности,производственнойсани-  тарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа,оценкииуправленияопаснымифакторами(системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обо-рудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов,посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хране-ния, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, го-рячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктовприприготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, ку-линарныхизделий, закусок |

* 1. **Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля**

Всегочасов-556

ИзнихнаосвоениеМДК–130

напрактики учебную144ипроизводственную-252

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
   1. **Структурапрофессиональногомодуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофес-сиональ-ныхоб-щихкомпе-тенций | Наименованияразделовпрофессио-  нальногомодуля | Объемобразова- тельнойпрограм-мы,час. | Объемобразовательнойпрограммы,час | | | | | Самостоя-тельная ра-бота6 |
| Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час. | | | | |
| ОбучениепоМДК,час. | | | Практики | |
| всего,часов | вт.ч. | | Учебная | Производ-ственная |
| лаборатор-ные работыи практиче-скиезаня-  тия,часов | в т.ч., кур-совая про-ект (рабо-та)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК2.1.-  2.8  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля1.**  Организация процессов приготовления иподготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообраз-ногоассортимента | 32 | 32 | 16 | - | - | - |  |
| ПК2.1.,  2.2, 2.3  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля2.**  Приготовлениеиподготовкакреализациигорячих супов разнообразного ассорти-мента | 24 | 24 | 12 |  | - | - |  |
| ПК2.1.,  2.2, 2.4  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля3.**  Приготовлениеиподготовкакреализациигорячих соусов разнообразного ассорти-мента | 12 | 12 | 2 |  | - | - |  |
| ПК2.1,  2.2, 2.4,  2.5  ОК1-7, | **Разделмодуля4.**  Приготовлениеиподготовкакреализации  блюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовыхимакаронныхизделийразнооб- | 24 | 24 | 16 |  | - | - |  |

6 Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в преде-лах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9,10 | разногоассортимента |  |  | |  |  |  |  |  |
| ПК2.1,  2.2, 2.4,  2.6  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля5.**  Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд из яиц, творога, сыра, мукиразно-образногоассортимента | 12 | 12 | | 6 |  | - | - |  |
| ПК2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.7  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля6.**  Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд, кулинарных изделий, закусок изрыбы,нерыбноговодногосырьяразнооб-  разногоассортимента | 20 | 20 | | 14 |  | - | - |  |
| ПК2.1,  2.2, 2.4,  2.5, 2.8  ОК1-7,  9,10 | **Разделмодуля7.**  Приготовление и подготовка к реализацииблюд, кулинарных изделий, закусок из мя-са, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика разнообразного ассорти-мента | 36 | 36 | | 12 |  | - | - |  |
| ПК2.1-  2.8 | Учебнаяипроизводственнаяпрактика | 396 |  | | | | 144 | 252 | - |
|  | **Всего:** | **556** | **160** | **78** | | **-** | **144** | **252** | **-** |

\*Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

* 1. **Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделови тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов(МДК)** | **Содержаниеучебногоматериала,лабораторныеработыипрактическиезанятия,внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся, курсоваяработа(проект)(еслипредусмот-**  **рены)** | **Объемчасов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заку-сокразнообразного ассортимента** | | **32** |
| **МДК.02.01.**Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделийизакусокраз-  нообразногоассортимента | | **32** |
| **Тема1.1.**  Характеристикапроцес-сов приготовления, под-готовки к реализации ихранениягорячихблюд,  кулинарных изделий и за-кусок | **Содержание** |  |
| 1. Технологическийциклприготовлениягорячихблюд,кулинарныхизделийизакусок.Характеристика,последовательностьэтапов. 2. Классификация,характеристикаспособовнагрева,тепловойкулинарнойобработки. 3. Требованиякорганизациихраненияполуфабрикатовиготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | **4** |
| **Тема1.2.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, хране-нию, подготовке к реали-зации бульонов, отваров,супов | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, на-значение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, пра-вилаихподбора ибезопасного использования,правила уходазаними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, от-варов,супов к отпускунавынос |
| 3. Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлениюбульонов,  отваров,супов,процессухраненияиподготовкикреализации |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие1**.Организациярабочегоместаповарапоприготовлениюзаправочныхсупов,су-  пов-пюре | **2** |
| **Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различныхгруппсупов.  **Практическоезанятие3**.Тренингпоотработкепрактическихуменийпобезопаснойэксплуатациитех- | **2**  **2** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | нологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудывпроцессе  варкибульонов,отваров,супов |  |
| **Тема1.3.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, хране-нию, подготовке к реали-зациигорячихсоусов | **Содержание** | **8** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначениетехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосуды,правилаихподбораибезопасного использования,правилауходазаними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых со-усовк отпускунавынос |
| 3. Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлениюгорячихсо-  усов,процессухраненияиподготовкикреализации |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Практическоезанятие4.**Организациярабочегоместаповарапоприготовлениюзаправочныхсупов,су-  пов-пюре | **2** |
| **Практическоезанятие5.**Решениеситуационныхзадачпоподбору технологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудыдляприготовлениябульонов,различных  группсупов. | **2** |
| **Тема1.4.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, хране-нию, подготовке к реали-зации горячих блюд, кули-нарныхизделий,закусок | **Содержание** | **10** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделийзакусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном ви-де. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, ку-хоннойпосуды,правилаихподбораибезопасногоиспользования,правилауходазаними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упа-ковки,подготовкиготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделийзакусоккотпускуна вынос |
| 4.Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлениюгорячихблюд,  кулинарныхизделийзакусок,процессухраненияиподготовкикреализации |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие6.**Организациярабочегоместаповарапоприготовлениюгорячихблюд,кули-  нарныхизделийизакусоквотварном,жареном,запеченномитушеномвиде. | **2** |
| **Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кули-нарныхизделийизакусок вотварном, жареном, запеченноми тушеномвиде.  **Практическоезанятие8.**Тренингпоотработкеуменийбезопаснойэксплуатациитепловогооборудова- | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ния:пароконвектомата,жарочногошкафа,электрофритюрницы,электрогрилей |  |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакреализациигорячихсуповразнообразногоассортимента** | | **24** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **24** |
| **Тема 2.1.**Приготовление, назначе-ние, подготовка к реали-зациибульонов,отваров | **Содержание** | **2** |
| **1.**Классификацияиассортимент,пищеваяценностьизначениевпитаниибульонов,отваров |
| **2.** Приготовлениебульоновиотваров.Правила,режимыварки,нормызакладкипродуктов,ку-  линарноеназначениебульоновиотваров |
| **3.**Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований кбезопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформ-лениябульонов,отваровдляподачи.Методысервировкииподачи,температураподачибульонов,от-  варов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и спо-собаобслуживания.Упаковка, подготовкабульонов иотваров дляотпусканавынос |
| **Тема2.2.**Приготовление, подго-товка к реализации за-правочных супов разно-образногоассортимента | **Содержание** | **8** |
| 1.Классификация,ассортимент,пищеваяценностьизначениевпитаниизаправочныхсупов |
| 2.Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ин-гредиентов(специй,приправ,пищевыхконцентратов,полуфабрикатоввысокойстепениготовности,  выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии стехнологическимитребованиями к супам |
| 3.Правилаирежимыварки,последовательностьвыполнениятехнологических операций:подготовка  гарниров(видынарезкиовощей,подготовкакапусты,пассерование,тушение,подготовкакруп,мака- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ронныхизделий),последовательностьзакладкипродуктов;приготовлениеовощной,мучнойпассе-  ровки;заправкасупов,доведениедовкуса |  |
| 4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качест-ву,условияисрокихранениящей,борщей,рассольников,солянок,суповкартофельных,скрупами,  бобовыми,макароннымиизделиями |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Ме-тоды сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, спо-собыподачивзависимостиот типаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Условияисроки  хранения.Упаковка,подготовказаправочныхсуповдляотпусканавынос |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Лабораторнаяработа1.**Приготовление,оформлениеиотпускзаправочныхсуповразнообразногоас-  сортимента | **4** |
| **Тема2.3.**Приготовление, подго-товка к реализации су-пов-пюре,молочных,сладких, диетических,вегетарианскихсуповразнообразного ассорти-мента | **Содержание** | **8** |
| 1.Супы-пюре:ассортимент,пищеваяценность,значениевпитании.Особенностиприготовления,нормы  закладкипродуктов,правилаирежимыварки,требованияккачеству,условияисрокихранения. |
| 2.Молочныеисладкие,диетические,вегетарианскиесупы:ассортимент,особенностиприготовления,  нормызакладкипродуктов,требованияккачеству,условияисрокихранения. |
| 3.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервиров-кииподачи,температураподачи.Выборпосудыдляотпуска, способыподачивзависимостиоттипа  организациипитанияиметодовобслуживания.Упаковка,подготовкасуповдляотпусканавынос |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Лабораторнаяработа2.**Приготовление,оформлениеиотпуск супов-пюреразнообразногоассортимен-  та | **4** |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подго-товка к реализациихо-лодныхсупов,суповре-гиональнойкухни | **Содержание** | **6** |
| 1.Холодныесупы:ассортимент,особенностиприготовления,нормызакладкипродуктов,требованияк  качеству,условияисрокихранения. |
| 2.Супырегиональнойкухни:рецептуры,особенностиприготовления,оформленияиподачи.Требова-  нияккачеству,условия исрокихранения |
| 3.Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервиров-кииподачи,температураподачихолодных супов.Выборпосудыдляотпуска,способыподачивзави-  симости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для от-пусканавынос |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Лабораторнаяработа3.**Приготовление,оформлениеиотпускхолодныхсупов | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2.**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля3.Приготовлениеиподготовкакреализациигорячихсоусовразнообразногоассортимента** | | **12** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **12** |
| **Тема 3.1.**Классификация,ассортимент, значение впитаниигорячихсоусов | **Содержание** | **2** |
| 1.Классификация,ассортимент,пищеваяценность,значениевпитаниигорячихсоусов. |
| 2.Ассортимент,требованияккачеству,условияисрокихранения,кулинарноеназначениеконцентратов  длясоусовиготовыхсоусовпромышленногопроизводства |
| **Тема3.2.**Приготовление, подго-товка к реализации со-усов на муке Приготов-ление отдельных компо-нентовдлясоусовисоус-ныхполуфабрикатов | **Содержание** | **6** |
| 1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ин-гредиентовнужноготипа,качестваиколичествавсоответствиистехнологическимитребованиямик  компонентамдлясоусовисоуснымполуфабрикатам |
| 2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных ком-понентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом ос-новных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соус-ныхполуфабрикатов,правилаохлажденияизамораживания,размораживанияиразогреваотдельных  компонентовдлясоусов,соусныхполуфабрикатовиготовыхсоусов |
| 3.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоуса  красногоосновногоиегопроизводных. |
| 4.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусабе-  логоосновногоиегопроизводных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 5.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусов  грибного,молочного,сметанногоиихпроизводных |  |
| 6.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусовна  основеконцентратовпромышленногопроизводства |
| 7.Порционирование,упаковкадляотпусканавыносилитранспортированиягорячихсоусов.Приемы  оформлениятарелкисоусами |
| **Тематикапрактических занятийилабораторныхработ** | **2** |
| **Практическоезанятие9.** Расчетколичествасырьядляприготовлениясоусовнамукеразличнойкон-  систенции | **2** |
| **Тема 3.4.**Приготовление, подго-товка к реализации яич-но-масляныхсоусов,со-  усовнасливках | **Содержание** | **2** |
| 1.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусовяич-  но-масляных,соусовнасливках |
| 2.Порционирование,упаковкадляотпусканавыносилитранспортированиягорячихсоусов |
| **Тема3.5.**Приготовление, подго-товка к реализации слад-ких (десертных), регио-нальных,вегетарианских,  диетическихсоусов | **Содержание** | **2** |
| 1.Приготовление,кулинарноеназначение,требованияккачеству,условияисрокихранениясоусов |
| 2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких(десертных),региональных, вегетарианских,диетическихсоусов |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделмодуля4.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюдигарнировизовощей,грибов,круп,бобовыхимакаронных**  **изделийразнообразногоассортимента** | | **24** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **24** |
| **Тема 4.1.**Приготовление, подго-товкакреализациигоря-чих блюд и гарниров изовощейи грибов | **Содержание** | **16** |
| 1.Классификация,ассортимент,значениевпитанииблюдигарнировизовощейигрибов |
| 2.Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкнимнужноготипа,качестваиколичествавсо-  ответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор дляприготовленияблюдизовощей,подготовка киспользованиюпряностей,приправ. |
| 3.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе дие-тического. Методы приготовления овощей: варка основным способом,в молоке и на пару, припуска-ние, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности,тушение,запекание,сотирование,приготовлениеввоке,фарширование,формовка,порционирование,  пароваяконвекцияиСВЧ-варка.Методыприготовлениягрибов |
| 4.Приготовлениеблюдигарнировизовощейигрибов:ассортимент,рецептуры,требованияккачеству,  условияисрокихранения. Правилаподборасоусов |
| **5.**равила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирова-ния, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для от-пуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хране-ниеготовыхблюдигарнировизкрупибобовых,правилаохлаждения,замораживания,разогрева.  Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспор-тирования |
| **Тематикалабораторныхипрактическихзанятий** | **12** |
| **Лабораторнаяработа4.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизотварныхиприпу-  щенных,овощейигрибов | **4** |
| **Лабораторнаяработа5.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизтушеныхизапечен-  ных овощейигрибов | **4** |
| **Лабораторнаяработа6.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизжареныховощейи  грибов | **4** |
| **Тема 4.2.**Приготовление, подго-товкакреализациигоря-чихблюд игарнировиз  крупибобовыхимака- | **Содержание** | **8** |
| 1.Ассортимент,значениевпитанииблюдигарнировизкрупибобовых,макаронныхизделий. |
| 2.Ассортимент,товароведнаяхарактеристика,требованияккачеству,условияисрокихранения,зна-  чение в питаниикруп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формыпаст,ихкулинарноеназначение.Органолептическаяоценкакачества,безопасностикруп,бобовых, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ронныхизделий | макаронныхизделий. |  |
| 3.Правила варки каш.Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различ-ной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия исроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству,условияисрокихранения.  Подборсоусов |
| 4.Правилаваркибобовых.Приготовлениеблюдигарнировизбобовых.Ассортимент,рецептуры,ме-  тодыприготовления,требованияккачеству, условияисрокихранения. |
| 5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделийоткидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ас-сортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству,условияисрокихранения.  Подборсоусов |
| 6.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий:техникапорционирования,вариантыоформления.Методысервировкииподачи,температурапода-чи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и спо-соба обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий,правилаохлаждения,замораживания,разогрева.Упаковка,подготовкагорячих блюдигарнировиз  круп,бобовыхимакаронныхизделийдляотпусканавынос,транспортирования |
| **Тематикалабораторныхзанятий** | **4** |
| **Лабораторноезанятие7.**Приготовление,оформлениеиотпускблюдигарнировизкруп, бобовыхи  макаронныхизделий | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. | | **-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | |  |
| **Разделмодуля5.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюдизяиц,творога,сыра,мукиразнообразногоассортимента** | | **12** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **12** |
| **Тема 5.1.**Приготовление, подго-товка к реализации блюдизяиц,творога,сыра | **Содержание** | **4** |
| 1.Ассортимент,значениевпитании(пищевая,энергетическаяценность)блюдизяиц,творога,сыра |
| 2.Правилавыбораяиц,яичныхпродуктов,творога,сыраиингредиентовкнимнужноготипа,качест-ва и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемостипродуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количестваяичногопорошка,меланжа,творога,сырапризаменепродуктовврецептуре.Подбор,подготовка  ароматическихвеществ. |
| 3.Выборметодовприготовлениягорячихблюдизяиц,творога,сырадляразныхтиповпитания,втом  числедиетического.Методыприготовленияблюдизяиц,творогасыра |
| 4.Приготовлениегорячихблюдизяицияичныхпродуктов:яицотварныхвскорлупеибез(пашот),  яичницы,омлетовдляразличныхтиповпитания.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требованияк качеству,условия и срокихранения. |
| 5.Приготовлениегорячихблюдизтворога:сырников,запеканок,пудингов,варениковдляразличныхтиповпитания.Ассортимент, рецептуры,методыприготовления,требованияккачеству, условияи  срокихранения |
| 6.Приготовлениегорячихблюдизсыра.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления,требования  ккачеству,условияисрокихранения |
| 7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, ва-рианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпус-ка,способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранениеготовых блюдизяиц,творога,сыра.Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирова-  ния |
| **Практическиезанятия** | **2** |
| **Практическоезанятие10.**Расчетколичествапродуктовдляприготовлениягорячихблюдизяиц,тво-  рогасучетомвзаимозаменяемостипродуктов | **2** |
| **Тема 5.2.**Приготовление, подго-товка к реализации блюдизмуки | **Содержание** | **8** |
| 1.Ассортимент,значениевпитании(пищевая,энергетическаяценность)блюдизмуки |
| 2.Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкнимнужноготипа,качестваиколичествав  соответствиистехнологическимитребованиями.Подбор,подготовкапряностейиприправ. |
| 3.Выборметодовприготовлениягорячихблюдизмукидляразных типовпитания,втомчиследие- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | тического.Методыприготовленияблюдизмуки.Замесдрожжевогоибездрожжевоготестараз-  личнойконсистенции,разделка,формовкаизделийизтеста |  |
| 4.Приготовлениегорячихблюдизмуки:лапшидомашней,пельменейвареников,блинчиков,блинов,оладий,пончиков.Ассортимент,рецептуры,методыприготовления.Выборсоусовиприправ.Тре-  бованияккачеству,условияисрокихраненияблюдизмуки. |
| 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, вариантыоформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, спосо-быподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания.Хранениеготовых  блюдизмуки.Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования |
| **Тематикапрактическихилабораторныхзанятий** | **4** |
| **Лабораторнаяработа8.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизяиц,творога,муки | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля6.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд,кулинарныхизделий,закусокизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоассортимента** | | **20** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **20** |
| **Тема6.1.**Классификация, ассор-тимент блюд из рыбы инерыбноговодногосырья | **Содержание** | **2** |
| 1.Классификация,ассортимент,значениевпитанииблюдизрыбыинерыбноговодногосырья |
| 2.Правилавыборарыбы,нерыбноговодногосырьяидополнительныхингредиентов(приправ,паниро-  вок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требо-ваниями.Международныенаименованияразличных видоврыбинерыбного водногосырья. |
| 3.Принципыформированияассортиментагорячих рыбных блюдвменюорганизацийпитанияразлич- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ноготипа |  |
| **Тема6.2.**Приготовление и подго-товка к реализации блюдиз рыбы и нерыбноговодногосырья | **Содержание** | **16** |
| 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типовпитания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на па-ру,припускание,тушение,жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание  (сгарниром,соусомибез) |
| 2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару,припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степениготовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.Особенностиприготовленияблюдизрыбыинерыбноговодногосырьядляразличныхформобслу-  живания,типовпитания. |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порцио-нирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методысервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа об-служивания. 2. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения изамораживания,размораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовиготовыхблюд. 3. Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **12** |
| **Лабораторнаяработа9.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизотварнойиприпущенной,ту-  шенойрыбы | **4** |
| **Лабораторнаяработа10.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизжаренойизапеченнойрыбы | **4** |
| **Лабораторнаяработа11.** Приготовление,оформлениеиотпускблюдизнерыбноговодногосырья | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела6**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст- | | **-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| рументовиподготовкасообщенийипрезентаций.   1. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 2. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 3. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | |  |
| **Разделмодуля7.Приготовлениеиподготовкакреализацииблюд,кулинарныхизделий,закусокизмяса,мясныхпродуктов,домашнейптицы,дичи, кролика разнообразного ассортимента** | | **36** |
| **МДК02.02.**Процессыприготовления,подготовкикреализацииипрезентациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок | | **36** |
| **Тема 7.1.**Классификация,ассор-тимент блюд из мяса,мясных продуктов, до-машней птицы, дичи,кролика | **Содержание** | **6** |
| 1.Классификация,ассортимент,значениевпитаниигорячих блюдизмяса,мясныхпродуктов,домаш-  нейптицы,дичи,кролика |
| 2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингре-диентов(приправ,панировок,маринадовит.д.)нужноготипа,качестваиколичествавсоответствиис  технологическимитребованиями |
| 3.Принципыформированияассортиментагорячих мясных блюдвменюорганизацийпитанияразлично-  готипа |
| **Тема7.2.**Приготовление и подго-товка к реализации блюдиз мяса, мясных продук-тов | **Содержание** | **18** |
| 1.Выборметодовприготовлениягорячих блюдизмяса,мясных продуктовдляразных типовпитания,втом числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припус-кание,тушение,жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание(сгарни-  ром,соусомибез) |
| 2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припу-щенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовно-сти. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особен-ностиприготовленияблюдизмяса,мясных продуктовдляразличныхформобслуживания,типовпи-  тания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования,варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировкии подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор по-суды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслужива-ния. 2. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замора-живания,размораживания иразогреваотдельныхкомпонентов иготовыхблюд. 3. Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Тематикапрактическихилабораторныхзанятий** | **8** |
| **Лабораторноезанятие12.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизмяса,мясных про-  дуктоввотварном,припущенномижареномвиде | **4** |
| **Лабораторноезанятие13.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячихблюдизмяса,мясных про-  дуктоввтушеномизапеченном(ссоусомибез)виде | **4** |
| **Тема7.3.**Приготовление и подго-товка к реализации блюдиз домашней птицы, ди-чи, кролика | **Содержание** | **12** |
| 1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов пи-тания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,припускание,тушение, жаркаосновнымспособомивофритюре,нагриле,сотирование,запекание(с  гарниром,соусомибез) |
| 2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару,припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степениготовности.Правилавыборасоуса,гарнирасучетомсочетаемостиповкусу,цветовойгамме,форме.Особенностиприготовленияблюдизмяса,мясныхпродуктовдляразличныхформобслуживания,  типовпитания |
| 1. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порциони-рования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методысервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа об-служивания. 2. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения изамораживания,размораживанияиразогреваотдельныхкомпонентовиготовыхблюд. 3. Упаковка,подготовкадляотпусканавынос,транспортирования |
| **Тематикапрактическихилабораторныхзанятий** | **4** |
| **Лабораторноезанятие14.** Приготовление,оформлениеиотпускгорячих блюдиздомашнейптицы,  дичи,кролика | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела7**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойисправочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици- | | **-** |

|  |  |
| --- | --- |
| онныхвидовсырьяиприготовленияполуфабрикатовразнообразногоассортимента.   1. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 2. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 3. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 4. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. |  |
| **Учебная практика по ПМ.02Видыработ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продук-тов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок. 3. Проверкасоответствияколичестваикачествапоступившихпродуктовнакладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом. 5. Взвешиваниепродуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Из-менениезакладкипродуктоввсоответствии сизменениемвыходаблюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типапитания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приго-товления,особенностейзаказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, втом числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготов-ления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвен-таря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехникибезопасностипожаробезопасности,охранытруда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вы-нос. 10. Хранениесучетомтемпературыподачисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнараздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных из-делий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 12. Охлаждениеизамораживаниеготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусок,полуфабрикатовсучетом | **144** |

|  |  |
| --- | --- |
| требованийкбезопасностипищевыхпродуктов.   1. Хранениесвежеприготовленных,охлажденныхизамороженныхблюд,кулинарныхизделий,закусоксучетомтребованийпобезопасности,соблюдениярежимовхранения. 2. Разогревохлажденных,замороженныхготовыхблюд,кулинарныхизделий,закусоксучетомтребованийкбезо-пасностиготовойпродукции. 3. Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовыхгорячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнавыносидлятранспортирования. 4. Рассчетстоимостисупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусок. 5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффектив-ное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос(при прохожденииучебнойпрактики вусловияхорганизациипитания). 6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с ин-струкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда), стандартамичистоты. 7. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручнуюивпосудомоечноймашине,чисткаираскладываниенахранениекухоннуойпосудыипроизводственногоинвентарявсоответствиисо стандартами чистоты |  |
| **Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 02Видыработ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар-тамиорганизациипитания– базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствии синструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения зада-ния (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетомобеспечениябезопасности продукции, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассорти-ментавсоответствиизаданием(заказом)производственнойпрограммой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для по-дачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безо-пасностиготовойпродукции.Упаковкаготовыхсупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокнавыносидля   транспортирования. | **252** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требованийпобезопасностипродукции, обеспечения требуемойтемпературы отпуска. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замора-живаниеготовойпродукциисучетомобеспеченияеебезопасности),организацияхранения. 3. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокойстепениготовностипередреализациейсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно-сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирова-ния,условий хранениянараздачеи т.д.). 5. Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборесупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусоквсоответ-   ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителемприотпускесраздачи,навынос |  |
| **Всего** | **556** |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУ-ЛЯ

* 1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть преду-смотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

## Техническогооснащенияиорганизациирабочегоместа,Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материалаи др.);

техническимисредствамиобучения(компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами, DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

**Учебнаякухняресторана**,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.Примернойпрограммыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примернойобразовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01. -М.: Стандартинформ,2014.-III,10 с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия– Введ. 2016 – 01 – 01.-М.:Стандартинформ, 2014.-III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оцен-ки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ,2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построениюисодержанию.-Введ.2015 –01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III, 16с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ.2015 –01 – 01.–М.: Стандартинформ,2014.–III,10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучаю-щихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетическогопитания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛиплюс, 2013.-808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи-тания:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлеб-продинформ,1996.– 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи-тания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея.- М.:Хлебпродинформ,1997.-560 с.
13. Профессиональный стандарт«Повар». Приказ Министерства труда и социальнойзащитыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015

№39023).

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с..
2. БотовМ.И.,Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпич-ников.– 1-еизд.-М.: Академия,2013.– 416 с.
3. ЗолинВ.П.Технологическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательскийцентр«Академия», 2016.– 320 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. об-разования/Т.А.Качурина. –М.:Издательскийцентр«Академия», 2014.-160с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо-бие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко.–М.: Альфа,2015. –416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение иорганизация рабочего места:учеб.дляучащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-еизд.– М.: Издательскийцентр«Академия»,2016.–240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образо-вания/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промыш-ленности: учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.-М.:Академия,2014. –160с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:учебникдлянач.проф.образования/С.Н.Радченко.-«Феникс», 2013–373с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов иОтельеров.-М.:Ресторанныеведомости, 2013.– 512 с.
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюдаиз овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. об-разования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образова-тельно-издательскийцентр«Академия»;ОАО«Московскиеучебники»,2012–160с.
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и тво-рога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрож-жевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пы-жова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Акаде-мия»;ОАО«Московскиеучебники»,2013– 128с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник длястуд.среднегопроф.образования/И.П.Самородова.–М.:Издательскийцентр

«Академия»,2014.-128 с.

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднегопроф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.-282 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обществен-ного питания :учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / В.В.Усов.–13-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2015.–432с.
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
8. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

## Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Сове-томФедерации 23 дек.1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пи-тания[Электронныйресурс]:постановлениеПравительстваРФ:[Утв.15авг.1997г.

№1036: вред. от 10 мая 2007 №276].

1. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственногосанитарного врачаРФот 22 мая2003 г.№98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюде-ниемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-эпидемиологических(профи-лактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государ-ственногосанитарноговрачаРФот13 июля2001 г.№18 [вредакцииСП1.1.2193-07

«Дополнения№1»].–Режимдоступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)

1. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ногосанитарного врачаРФот20 августа2002г.№27
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-дуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление ГлавногогосударственногосанитарноговрачаРФот08ноября2001г.№31[вредакцииСП2.3.6.2867-11«Измененияидополнения»№4»].–Режимдоступа
10. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
11. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
12. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
13. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
14. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
15. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
16. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
17. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
18. <http://www.pitportal.ru/>

## Дополнительныеисточники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис,Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторан-ныеведомости»,2008.– 576 с.:ил. –ISBN978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки:Пер.сангл.–М.: Издательство BBPG, 2007.–1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособиедля высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС,2008.-336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. обра-зования/ Т.А.Качурина. – 2-еизд., стер.-М.:Академия, 2006.– 160с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь:учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь:учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Ака-демия,2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Из-дательскийдом«Ресторанныеведомости»,2005.-272 с.
8. CHEFART.Коллекциялучшихрецептов/[сост.ФедотоваИлонаЮрьевна].–М.:ООО«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.:ил.
9. **КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кодинаименованиепрофессиональных иобщих  компетенций, формируемых врамкахмодуля | Критерииоценки | Методыоценки |
| **ПК2.1**  Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье,исходныематериалыдляприготовления горячих блюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортиментав соответствии синструкциямиирегламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места по-вара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чисто-ты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникибезопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие ви-ду выполняемых работ (виду и способу механической и термическойкулинарнойобработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты,охраны труда, техники безопасности; * своевременноепроведениетекущей уборкирабочегоместаповара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфици-рующихсредств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным обору-дованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), ор-ганизации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; * соответствиеорганизациихраненияпродуктов,полуфабрикатов,готовойгорячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности дляжизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, то-варного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаж-дения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирова-ния); * соответствиеметодовподготавкикработе,эксплуатациитехнологиче-скогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,ве- | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораторныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; * заданий по само-стоятельнойработе   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка выполне-ния:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * выполнения заданийэкзаменапомодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | соизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпотехникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене;   * правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; * точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; * соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам |  |
| **ПК2.2.**  Осуществлять приготовление,непродолжительное хране-ние бульонов, отваров раз-нообразногоассортимента  **ПК2.3.**  Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациисупов разнообразного ас-сортимента  **ПК2.4.**  Осуществлятьприготовление,непродолжительное хране-ние горячих соусов разно-образногоассортимента  **ПК2.5.**  Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп,бобовых,макаронныхиз-делий разнообразного ас-сортимента  **ПК2.6.**  Осуществлятьприготовление, | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячейкулинарнойпродукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачествен-ныхпродуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукциидействующимнормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, ку-линарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени,энергетичекихзатратит.д.,соответствиевыбораспособовитехникприготовлениярецептуре, особенностямзаказа); * профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реа-лизации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок,соответствиепроцессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стан-дртамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности:   + корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неор-ганическихотходов;   + соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, ра-бота в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная)   дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике); |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из яиц,творога, сыра, муки разно-образногоассортимента  **ПК2.7.**  Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассорти-мента  **ПК2.8.**  Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса,домашней птицы, дичи икроликаразнообразногоас-сортимента | * адекватныйвыборицелевое,безопасноеиспользованиеоборудо-вания,инвентаря,инструментов,посуды; * соответствиевременивыполненияработнормативам; * соответствиемассысупов,соусов,горячихблюд,кулинарныхизде-лий,закусоктребованиямрецептуры,меню,особенностямзаказа; * точностьрасчетовзакладкипродуктовприизменениивыходагоря-чейкулинарнойпродукции,взаимозаменяемостипродуктов; * адкватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; * соответствиевнешнеговидаготовойгорячейкулинарнойпродукциитребованиямрецептуры, заказа:   + соответствиетемпературыподачивидублюда;   + аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изде-лий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использо-вание пространства тарелки, использование для оформленияблюдатолькосъедобныхпродуктов)   + соответствиеобъема,массыблюдаразмеруиформетарелки;   + гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция)   + гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в це-лом и каждого ингредиента современным требованиям, требовани-ямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий;   + соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю-да/изделиязаданию, рецептуре * эстетичность,аккуратностьупаковкиготовойгорячейкулинарнойпродукциидля отпусканавынос |  |
| **ОК01**  Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдея-тельности,применительнокразличнымконтекстам. | * точностьраспознаваниясложныхпроблемныхситуацийвразличныхконтекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессио-нальной деятельности; * оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; * адекватностьопределенияпотребностивинформации; | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:  -заданий для практи-ческих/лабораорных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * эффективностьпоиска; * адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; * разработкадетальногопланадействий; * правильностьоценкирисковна каждомшагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего пла-на и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшениюплана | занятий;   * заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; * заданий для само-стоятельнойработы   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка в процес-севыполнения:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * заданий экзамена помодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |
| **ОК.02**  Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной дея-тельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого на-бора источников, необходимого для выполнения профессиональных за-дач; * адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии спараметрамипоиска; * адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепро-фессиональнойдеятельности; |
| **ОК.03**  Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональ-ноеиличностноеразвитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по про-фессии; * точность, адекватность применения современной научной профессио-нальнойтерминологии |
| **ОК04.**  Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимо-действоватьсколлегами,ру-ководством,клиентами | * эффективность участиея вделовом общении для решения деловых за-дач; * оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и пись-менную коммуникацию на го-сударственномязыкесучетомособенностейсоциальногои  культурногоконтекста | * грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; * толерантностьповеденияврабочемколлективе |
| **ОК06.**  Проявлять гражданско- | –пониманиезначимостисвоейпрофессии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| патриотическую позицию,демонстрировать осознанное  поведениенаосновеобщече-ловеческихценностей |  |  |
| **ОК07.**  Содействовать сохранениюокружающейсреды,ресурсос-бережению, эффективно дей-ствовать в чрезвычайных си-туациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведениипрофессиональнойдеятельности; * эффективностьобеспеченияресурсосбережениянарабочемместе |
| **ОК.09**  Использовать информацион-ные технологии в профессио-нальнойдеятельности | –адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдляреализациипрофессиональнойдеятельности |
| **ОК10.**  Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокументациейнагосу-дарственномииностранномязыке | * адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказы-ванийнаизвестныепрофессиональныетемы); * адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональ-нойдеятельности; * точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(те-кущиеи планируемые); * правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтере-сующиепрофессиональныетемы |

**Приложение 1.3**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

# ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
     1. **Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

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 соответствующиеемуобщиеи профессиональныекомпетенции:

* + - 1. Общиекомпетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК01. | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-  тельнокразличнымконтекстам |
| ОК02. | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля  выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК.03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное  развитие |
| ОК.04 | Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-  ми,руководством,клиентами |
| ОК.05 | Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном  языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста |
| ОК.06 | Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-  ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей |
| ОК.07 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях |
| ОК.09 | Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепленияздоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобхо-  димогоуровняфизическойподготовленности |
| ОК.10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномиино-  странномязыке |

* + - 1. Профессиональныекомпетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций |
| ВД3 | Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихолодныхблюд,ку-  линарныхизделий,закусокразнообразногоассортимента |
| ПК3.1. | Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалы  дляприготовленияхолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусоквсоответ-ствиисинструкциямии регламентами |
| ПК3.2 | Осуществлятьприготовление,непродолжительноехранениехолодныхсо-  усов,заправокразнообразногоассортимента |
| ПК3.3 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациисалатовразнообразногоассортимента |
| ПК3.4 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациибутербродов,канапе,холодныхзакусокразнообразногоассортимента |
| ПК3.5 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациихолодныхблюдизрыбы,нерыбноговодногосырьяразнообразногоас-сортимента |
| ПК3.6 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | зациихолодныхблюдизмяса,домашнейптицы,дичиразнообразногоассор-  тимента |

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практи-ческийопыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-струментов,весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приго-товлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регио-нальных;  упаковки,складированиянеиспользованныхпродуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетомтребованийкбезопасности готовой продукции;  ведениярасчетовспотребителями. |
| **Уметь** | рациональноорганизовывать,проводитьтекущуюуборкурабочегоместа,выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборыс учетоминструкций ирегламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготов-кии примененияпряностей иприправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческогооформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок раз-нообразногоассортимента, втом числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить сучетомтребований к безопасностиготовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной сани-тариии личнойгигиены ворганизациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обо-рудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов,посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения,методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регио-нальных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценностипродуктовприприготовлении;  правилаиспособысервировкистола,презентациисалатов,холодныхблюд,  кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе регио-нальных; |

* + 1. **Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля**

Всегочасов308

ИзнихнаосвоениеМДК128

напрактики учебную 72ипроизводственную 108

156

* 1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
     1. **Структурапрофессиональногомодуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Кодыпрофес-сиональ-ных об-щих*  *компе-тенций* | *Наименованияразделовпрофессионального*  *модуля* | *Объем обра-зовательнойпрограммы,час* | *Объемобразовательнойпрограммы,час* | | | | | Самостоя-тельная рабо-та7 |
| *Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.* | | | | |
| *ОбучениепоМДК,час.* | | | *Практики* | |
| *всего,часов* | *Втомчисле* | | *Учебная* | *Производст-венная* |
| *лаборатор-ныхи прак-*  *тических за-нятий,часов* | *курсовой проект (ра-бота)\*,*  *часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК3.1.-*  *3.6*  *ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организа-ция процессов приготовле-ния и подготовки к реализа-ции холодных блюд, кули-нарных изделий, закусокразнообразногоассортимен-  та | *32* | *32* | *10* | *-* | *-* | *-* | *-* |
| *ПК3.1.,*  *3.2* | ***Раздел модуля 2.*** Приготов-ление и подготовка к реали-зации бутербродов, салатов,холодных блюд изакусокразнообразногоассортимен-  та | *96* | *96* | *44* | *-* | *-* | *-* | *-* |
| *ПК3.1-*  *3.6* | *Учебная и производст-веннаяпрактика* | *180* | *-*  *-*  *-* | | | *72* | *108* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***308*** | ***128*** | ***54*** | ***\**** | ***72*** | ***108*** | ***-*** |

\*Толькодляпрограммыподготовки специалистовсреднегозвена

7 Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в преде-лах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

* + 1. **Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделови тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов(МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся,курсоваяработа(проект)(еслипредусмот-**  **рены)** | **Объем**  **часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, за-кусок разнообразногоассортимента** | | **32** |
| **МДК.03.01.**Организацияприготовления,подготовкикреализацииипрезентациихолодныхблюд,кулинарныхизделийизакусок  разнообразногоассортимента | | **32** |
| **Тема1.1.**  Характеристикапроцес-сов приготовления, под-готовки к реализации ихранения холодных блюд,кулинарных изделий и за-кусок | **Содержание** | **10** |
| 1.Классификация,ассортиментхолоднойкулинарнойпродукции,значениевпитании. |
| 2.Технологическийциклприготовленияхолоднойкулинарнойпродукции.Характеристика,последо-  вательностьэтапов. |
| 3.Иновационныетехнологии,обеспечивающиеоптимизациюпроцесовприготовленияиподготовкик  реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve**– технология приготовле-нияпищинаохлаждаемыхповерхностях. |
| **Тема1.2.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, хране-нию, подготовке к реали-зации холодных блюд, ку-линарных изделий, заку-сок | **Содержание** | **22** |
| 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях)сполнымцикломицеховойструктуройисбесцеховойструктурой.Организацияитехническоеос-  нащениерабочихмест.Виды,назначениетехнологическогооборудования,правилабезопаснойэксплуатации. |
| 2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодныхблюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управ-ления,безопасностьюприготавливаемойпредприятиямиобщественногопитанияпродукциии  блюд. |
| 1. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпускана вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.Оборудование, посуда, инвен-тарьдляреализации готовыххолодных блюдизакусокпо типу«шведскогостола». 2. Правилаведениярасчетовспотребителемприотпускепродукциинавынос |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **10** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Практическоезанятие1.**Организациярабочегоместаповарапоприготовлениюразличныхгруппхолод-нойкулинарнойпродукции.Решениеситуационныхзадачпоподборутехнологическогооборудования,  производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудыдляприготовлениябутербродов,салатов,холодныхблюди закусок | **2** |
| **Практическоезанятие2.**Тренингпоорганизациирабочегоместаповарапоприготовлениюсалатов,бу-тербродов,отработкеуменийбезопаснойэксплуатациимеханическогооборудования:слайсера,электро-  хлеборезки. | **4** |
| **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов,готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации тех-нологическогооборудования:аппаратадлявакуумирования,шкафовхолодильных,интенсивногоохлаж-  дения | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусокразнообразногоассортимента** | | **96** |
| **МДК03.02.Процессыприготовленияиподготовкикреализацииипрезентации холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок** | | **96** |
| **Тема 2.1.**Приготовление,подго-товка к реализации хо-лодныхсоусов,салатныхзаправок | **Содержание** | **16** |
| 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питаниихолодных соусов, заправок.Ассортимент,требованияккачеству, условияисрокихранения,кулинарноеназначениеконцентра-  товдляхолодныхсоусовизаправок,готовыхсоусовизаправокпромышленногопроизводства |
| 2.Характеристика,правилавыбора,требованияккачествуосновныхпродуктовидополнительных  ингредиентовнужноготипа,качестваи количествавсоответствиистехнологическимитребова- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ниямиккомпонентамдляхолодныхсоусов,заправокисоуснымполуфабрикатампромышленного  производства(уксусы,растительныемасла,специиит.д.) |  |
| 3.Методыприготовленияотдельныхсоусныхполуфабрикатов:ароматизированныхмасел,эмульсий,  смесейпряностейиприправ,овощныхифруктовыхпюре,молочнокислых продуктовит.д. |
| 4.Ассортимент,рецептуры,технологияприготовления,кулинарноеназначение,условияисрокихра-  ненияхолодныхсоусовизаправок. |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подго-товка к реализации са-латов разнообразногоассортимента | **Содержание** | **18** |
| 1.Классификация,ассортимент,значениевпитаниисалатовразнообразногоассортимента.Актуаль-  ныенаправлениявприготовлениисалатов. |
| 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества всоответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия исроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и са-латныхзаправок.Правилаподборазаправок.Салатыизсвежихивареныховощей:ассортимент,  рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хране-ниясалатов |
| 3.Правиласервировкистола,выборпосудыдляотпуска салатовивинегретов,способыподачисала-  товивинегретоввзависимостиоттипапредприятияпитанияиспособовобслуживания. |
| 4.Особенностиприготовлениясалатоврегиональных кухоньмира |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **8** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: са-лат«Греческий»,салата«Цезарь»,салатизсырасяблоком,салатизморскойкапусты,салат-коктейльс  ветчиной и сыром, салатиз яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества(бракераж)готовой продукции | **4** |
| **Лабораторнаяработа2.**Приготовление,оформлениеиотпусксалатовизвареныховощей(винегретссельдью**,**салатмясной,салаткартофельный ссельдью, салатиз вареныховощей сйогуртом).  Органолептическаяоценкакачества(бракераж)готовойпродукции. | **4** |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подго-товка к реализации бу-тербродов, холодных за-кусок | **Содержание** | **24** |
| 1.Классификация,ассортиментбутербродов.Значениевпитании.Ассортиментхолодныхзакусокиз  овощей,грибов,рыбы,мяса,птицы.Значениевпитании. |
| **2.**Правилавыбораосновныхгастрономическихпродуктовидополнительных ингредиентовприпри-готовлениибутербродовс учетомтехнологических требований,принциповсовместимостиивзаи-  мозаменяемости. |
| **3.**Технологическийпроцессприготовления,оформленияиотпускабутербродов:открытых(простых, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сложных),закрытых,гастрономическихпродуктовпорциями.Требованияккачеству,условияи  срокихранения.Оптимизацияпроцессаприготовлениясиспользованиемтехнологии**Cook&Serve.** |  |
| **4.**Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.Вариантыоформленияиотпускадляразличныхформобслуживанияиспособовподачи.Правилаи  вариантыотпускаикры.Требования ккачеству, условияисрокихранения. |
| 5.Приготовлениегорячихбутербродов:взвешивание,нарезкавручнуюинаслайсере,укладканапол-  нителей,порционирование,запекание,подача. |
| 6.Правиласервировки стола,выборпосудыдляотпускабутербродов,роллов,гастрономическихпро-  дуктовпорциями,способовподачивзависимостиоттипапредприятияпитанияиспособаподачиблюд |
| **7.**Правила,вариантывыкладываниянарезанныхгастрономическихпродуктовнаблюдахдлябанке-  тов,банкетов-фуршетов,дляотпускапотипу«шведскогостола». |
| **8.**Комплектование,упаковкабутербродов,гастрономическихпродуктовпорциями,холодныхзакусок  дляотпусканавынос. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **10** |
| **Лабораторнаяработа3-4**.Приготовление,оформлениеиотпускоткрытых,закрытых бутербродов,за-  кусочныхбутербродов–канапе,роллов,гастрономическихпродуктовпорциями,холодныхзакусокизяиц,сыра,овощей,сельди,рыбы,мяса,птицы.Оценкакачества(бракераж)готовойпродукции | **8** |
| **Практическоезанятие4.** Расчетколичествасырья,выходабутербродов | **2** |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подго-товка к реализации хо-лодных блюд из рыбы,мяса,птицых | **Содержание** | **38** |
| 1.Ассортимент,значениевпитаниипростыххолодныхблюдизакусок. |
| 2.Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкнимиих соответствиетребованиямккаче-  ствухолодных блюд изакусок. |
| 3.Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбыподмаринадом,рыбызаливной(порционнымикусками),рыбыподмайонезом).Подборгарниров,  соусов,заправок.Оформлениетарелки |
| 4.Приготовление,оформлениеиотпускблюдизмяса,птицы(паштетов,ростбифахолодного,мяса,  птицызаливной,студня,рулетовит.д.) |
| 5.Правиласервировкистола,выборпосудыдляотпускабутербродов,гастрономических продуктов  порциями,способовподачивзависимостиоттипапредприятияпитанияиспособаподачиблюд |
| 6.Комплектование,упаковкахолодныхблюдизакусокизрыбы,нерыбноговодногосырья,птицы  дляотпусканавынос. |
| **Тематикапрактических занятийилабораторныхработ** | **26** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Лабораторнаяработа5.** Приготовление,оформлениеиотпускхолодныхблюдизрыбыинерыбноговод-  ногосырья.Оценкакачества(бракераж)готовойпродукции | **6** |
| **Лабораторнаяработа6.**Приготовление,оформлениеиотпускхолодныхблюдизмяса,.Оценкакачества  (бракераж)готовойпродукции | **6** |
| **Лабораторнаяработа7.**Приготовление,оформлениеиотпускхолодныхблюдиздомашнейптицы.  Оценкакачества(бракераж)готовойпродукции | **6** |
| **Практическоезанятие5.**Расчетсырья,выходаготовыххолодныхблюд. | **4** |
| **Практическоезанятие6.**Разработкаассортиментахолодныхблюдизакусоквсоответствиисзака-  зом(тематический вечер,праздникит.д.)дляразличныхформобслуживания | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Учебная практика по ПМ.03Видыработ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительныхингредиентов к ним технологическимтребованиямкбутербродам, салатови простыххолодныхблюди закусок.Подготовкаихкиспользованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментовиметоды безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсе-ре,измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании,настаивании, запекании, варке, залива-ниижеле. Поддержаниерабочегоместавсоответствииссанитарно-гигиеническимитребованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом каче-стваитребованийкбезопасностиготовойпродукции,соблюдаятехнологическиесанитарно-гигиеническиережимы. 4. Определениестепениготовностиосновныххолодныхблюдизакусок,определениедостаточностиспецийвсалатах,доведение | | **72** |

|  |  |
| --- | --- |
| довкуса,подготовкебутербродов,салатовипростыххолодныхблюдизакусокдляподачи.   1. Сервировкастолаиоформлениепростыххолодныхблюдизакусоксучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 2. Обеспечиватьтемпературныйивременнойрежимподачибутербродов,салатовипростыххолодныхблюдизакусоксучетомтребованийк безопасности пищевыхпродуктов.   Соблюдениетемпературногоивременногорежимаприхраненииосновныххолодныхблюдизакусок. |  |
| **Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 03Видыработ:**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительныхингредиентов к ним технологическимтребованиямкбутербродам, салатами простыххолодныхблюди закусокпри приемкепродуктовсосклада. 2. Подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентовкнимкиспользованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментовиметоды безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вруч-ную и на слайсере,измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание,настаивание, запекание,варке,охлаждение,заливаниежеле.Поддержаниерабочегоместав соответствииссанитарно-гигиеническимитребованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простыххолодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продук-ции,ссоблюдениемтехнологическихисанитарно-гигиеническихрежимов. 5. Определениестепениготовностиосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов,доведениедовкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусокс уче-томтребований к безопасности готовой продукциинараздаче.   11.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд изакусоксучетомтребований кбезопасностипищевыхпродуктов,типапредприятия испособовобслуживания. | **108** |
| **Всего** | **308** |

## УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

* + 1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть преду-смотреныследующие специальныепомещения:

Кабинеты:

## Технического оснащения и организации рабочего места, Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

**Учебнаякухняресторана**,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.Примернойпрограммыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примернойобразовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ30524-2013Услугиобщественногопитания.Требованиякперсоналу.-Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,48 с.
3. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01. -М.: Стандартинформ,2014.-III,10 с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценкикачества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ,2014.– III,11с.
7. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению исодержанию.-Введ.2015 –01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III,16 с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ.2015 –01 – 01.–М.: Стандартинформ,2014.–III,10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучаю-щихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетическогопитания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛиплюс, 2013.-808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи-тания:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпро-динформ,1996.– 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи-тания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея.- М.: Хлеб-продинформ,1997.-560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А.Анфимова.–11-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2016. –400с
15. БотовМ.И.,Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков.– 1-еизд.-М.: Академия, 2013.– 416 с.
16. ЗолинВ.П.Технологическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. :Издательскийцентр«Академия», 2016.– 320 с.
17. КащенкоВ.Ф.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебноепосо-бие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко.–М.: Альфа,2015. –416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихсяучрежденийсред.проф.образования/Г.Г.Лутошкина,Ж.С.Анохина.–1-еизд.

–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–240с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2014.–336 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промыш-ленности: учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.-М.:Академия,2014. –160с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:учебникдлянач.проф.образования/С.Н.Радченко.-«Феникс», 2013–373с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов иОтельеров.-М.:Ресторанныеведомости, 2013.– 512 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издатель-скийцентр«Академия», 2017.– 208с
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественно-го питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. –13-еизд.,стер. – М.:Издательский центр«Академия»,2015.–432с.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
12. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
13. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
14. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

## Электронныеиздания:

1. РоссийскаяФедерация.Законы.Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Сове-томФедерации 23 дек.1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 №276].
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарного врачаРФот 22мая 2003 г. №98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюде-нием санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилак-тических) мероприятий[Электронныйресурс]:постановление Главного государст-венногосанитарноговрачаРФот13июля2001г.№18[вредакцииСП1.1.2193-07

«Дополнения№1»].–Режимдоступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)

1. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственно-госанитарного врачаРФот20 августа2002 г.№27
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного го-сударственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11«Изменения идополнения»№4»].– Режимдоступа
3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
15. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
16. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
17. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
18. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
19. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
20. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
21. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
22. <http://www.pitportal.ru/>

## Дополнительныеисточники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис,Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресто-ранныеведомости», 2008. – 576с.: ил.–ISBN978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки:Пер.сангл.–М.: Издательство BBPG, 2007.–1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. посо-бие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.:КНОРУС,2008.-336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образова-ния/ Т.А.Качурина. – 2-еизд., стер.-М.:Академия, 2006.–160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тет-радь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия,2010. –96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тет-радь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. –М.:Академия, 2010 .– 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Из-дательскийдом«Ресторанныеведомости»,2005.-272с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.:ООО«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.: ил.
9. **Контрольиоценкарезультатовосвоенияпрофессиональногомодуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кодинаименованиепрофессиональных иобщих  компетенций, формируемых врамкахмодуля | Критерииоценки | Методыоценки |
| **ПК3.1**  Подготавливать рабочее место,оборудование, сырье,исходныематериалыдляприготовления холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок разнообразногоассортимента в соответствии синструкциямиирегламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места по-вара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чисто-ты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникибезопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие ви-ду выполняемых работ (виду и способу механической и термическойкулинарнойобработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты,охраны труда, техники безопасности; * своевременноепроведениетекущейуборкирабочегоместаповара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфици-рующихсредств; * правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительнымоборудо-ванием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), ор-ганизации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; * соответствиеорганизациихраненияпродуктов,полуфабрикатов,готовойхолодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности дляжизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, то-варного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаж-дения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирова-ния); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве-соизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпо | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий на практи-ческих/ лабораторныхзанятиях; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; * заданий по само-стоятельнойработе   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертное наблюде-ние и оценка выполне-ния:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * выполнения заданийэкзаменапомодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | техникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене;   * правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; * точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; * соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам |  |
| **ПК3.2.**  Осуществлять приготовление,непродолжительноехране-ние холодных соусов, за-правок разнообразного ас-сортимента  **ПК3.3.**  Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациисалатов разнообразного ас-сортимента  **ПК3.4.**  Осуществлятьприготовление,творческое оформление иподготовку к реализациибутербродов, канапе, хо-лодных закусок разнооб-разногоассортимента  **ПК3.5.**  Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациихолодных блюд из рыбы,нерыбного водного сырьяразнообразного ассорти-мента  **ПК3.6.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холоднойкулинарнойпродукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачествен-ныхпродуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продук-циидействующимнормам; * оптимальностьпроцессаприготовлениясоусов,салатов,бутербродов,холодныхблюд,кулинарныхизделийизакусок(экономияресурсов:продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбораспособовитехникприготовлениярецептуре,особенностямзаказа); * профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реа-лизации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов ин-струкциям,регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стан-дартамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности:   + корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неор-ганическихотходов;   + соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, ра-бота в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножей в чистом виде во время работы,правильная (обязательная)дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике);   + адекватныйвыборицелевое,безопасноеиспользованиеоборудо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализациихолодных блюд из мяса,домашней птицы, дичиразнообразного ассорти-мента | вания,инвентаря,инструментов,посуды;   * соответствиевременивыполненияработнормативам; * соответствиемассыхолоднойкулинарнойпродукциитребованиямрецептуры,меню, особенностямзаказа; * точностьрасчетовзакладкипродуктовприизменениивыходахолод-нойкулинарнойпродукции,взаимозаменяемостисырья,продуктов; * адекватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; * соответствиевнешнеговидаготовойхолоднойкулинарнойпродук-циитребованиямрецептуры, заказа:   + соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изде-лия,закуски;   + аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изде-лий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использо-вание пространства тарелки, использование для оформления блюдатолькосъедобныхпродуктов)   + соответствиеобъема,массыблюдаразмеруиформетарелки;   + гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция)   + гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в це-лом и каждого ингредиента современным требованиям, требовани-ямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий;   + соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю-да/изделиязаданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарнойпродукциидля отпусканавынос |  |
| **ОК01**  Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдея-тельности,применительнокразличнымконтекстам. | * точностьраспознаваниясложных проблемныхситуацийвразличныхконтекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессио-нальнойдеятельности; * оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; * адекватностьопределенияпотребностивинформации; | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:  -заданий для практи-ческих/лабораорных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * эффективностьпоиска; * адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; * разработкадетальногопланадействий; * правильностьоценкирисковнакаждомшагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего пла-на и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшениюплана | занятий;   * заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; * заданий для само-стоятельнойработы   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка в процес-севыполнения:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * заданий экзамена помодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |
| **ОК.02**  Осуществлять поиск, анализ иинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной дея-тельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого на-бора источников, необходимого для выполнения профессиональных за-дач; * адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; * точностьструктурированияотобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; * адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепро-фессиональнойдеятельности; |
| **ОК.03**  Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональ-ноеиличностноеразвитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по про-фессии; * точность, адекватность применения современной научной профессио-нальнойтерминологии |
| **ОК04.**  Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимо-действоватьсколлегами,ру-ководством,клиентами | * эффективность участиея вделовом общении для решения деловых за-дач; * оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и пись-менную коммуникацию на го-сударственномязыкесучетомособенностейсоциальногои  культурногоконтекста | * грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; * толерантностьповеденияврабочемколлективе |
| **ОК06.**  Проявлять гражданско- | –пониманиезначимостисвоейпрофессии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| патриотическую позицию,демонстрировать осознанное  поведениенаосновеобщече-ловеческихценностей |  |  |
| **ОК07.**  Содействовать сохранениюокружающейсреды,ресурсос-бережению, эффективно дей-ствовать в чрезвычайных си-туациях | * точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностиприведениипрофессиональнойдеятельности; * эффективностьобеспеченияресурсосбережениянарабочемместе |
| **ОК.09**  Использовать информацион-ные технологии в профессио-нальнойдеятельности | –адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдляреализациипрофессиональнойдеятельности |
| **ОК10.**  Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокументациейнагосу-дарственномииностранномязыке | * адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказы-ванийнаизвестныепрофессиональныетемы); * адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональ-нойдеятельности; * точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(те-кущиеи планируемые); * правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтере-сующиепрофессиональныетемы |

**Приложение2.4**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

# ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализа-циихолодных игорячих сладкихблюд,десертов,напитковразно-

**образногоассортимента**

**названиемодуля**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕС-СИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ** | **.** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ** |  |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИО-НАЛЬНОГОМОДУЛЯ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО-НАЛЬНОГОМОДУЛЯ** |  |

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХО-ЛОДНЫХИГОРЯЧИХСЛАДКИХБЛЮД,ДЕСЕРТОВ,НАПИТКОВРАЗНООБРАЗНОГОАССОРТИМЕНТА»**
     1. **Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид про-фессиональной деятельности**«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хо-лодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассортимента»

исоответствующиеемуобщиеипрофессиональныекомпетенций:

* + - 1. Общиекомпетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК01 | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-  тельнокразличнымконтекстам |
| ОК02 | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля  выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК.03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное  развитие |
| ОК.04 | Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-  ми,руководством,клиентами |
| ОК.05 | Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном  языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста |
| ОК.06 | Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-  ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей |
| ОК.07 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях |
| ОК.09 | Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепления  здоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобхо-димогоуровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномиино-  странномязыке |

* + - 1. Профессиональныекомпетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименованиевидовдеятельностиипрофессиональныхкомпетенций |
| ВД4 | Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячих  сладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассортимента |
| ПК4.1 | Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходныематериалыдляприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков  разнообразногоассортиментавсоответствиисинструкциямиирегламентами |
| ПК4.2 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациихолодныхсладких блюд,десертовразнообразногоассортимента |
| ПК4.3 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациигорячихсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента |
| ПК4.4 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | зациихолодныхнапитковразнообразногоассортимента |
| ПК4.5 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукреали-  зациигорячихнапитковразнообразногоассортимента |

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практиче-скийопыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безо-паснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора,оценкикачества,безопасностипродуктов,полуфабрикатов,приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и го-рячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в томчислерегиональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования(комплектования),упаковкинавынос,храненияс  учетом требований к безопасности готовой продукции;ведениярасчетовс потребителями |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места пова-ра, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать техноло-гическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоиз-мерительныеприборы с учетоминструкций ирегламентов;  соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостипродуктов,подготовкиипримененияпряностейиприправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творче-ского оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, на-питковразнообразногоассортимента, втомчислерегиональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,хранитьс учетомтребований к безопасностиготовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственнойсанитариии личнойгигиены ворганизациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ныхприборов, посуды иправилаухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, ре-цептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных игорячихсладкихблюд,десертов,напитков,втомчисле региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой цен-ностипродуктовприприготовлениии хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассортимента,втомчисле  региональных |

* + 1. **Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля**

Всегочасов-240

ИзнихнаосвоениеМДК-96

напрактики учебную72ипроизводственную-72

самостоятельнаяработа–

* 1. **СТРУКТУРАисодержаниепрофессиональногомодуля**
     1. **Структурапрофессиональногомодуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про-фес-сиональ-ныхобщихкомпетен-ций | Наименования разделов профессио-нальногомодуля | Объемобразова- тельнойпрограм-мы,час. | Объемобразовательнойпрограммы,час | | | | | |
| Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час. | | | | | Самостоя-тельная ра-бота8 |
| ОбучениепоМДК,час. | | | Практики | |
| всего,часов | вт.ч. | | учебная | производст-веннаячасов |
| лабораторныеработы ипрактическиезанятия,часов | курсоваяпроект(рабо-  та)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК4.1-4.6  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация при-готовления и подготовки к реализа-ции холодных и горячих сладкихблюд,десертов,напитковразнооб-  разногоассортимента | **32** | **32** | **8** | - | 6 | - | -  - |
| ПК4.2.-4.3  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление иподготовкакреализациихолодных  игорячихсладкихблюд,десертовразнообразногоассортимента | **39** | **39** | **18** | - | 7 |  | - |
| ПК4.4.-4.5  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление иподготовкакреализации холодныхигорячихнапитковразнообразного  ассортимента | **25** | **25** | **10** | - | 6 |  | - |
| ПК41-4.6 | Учебнаяи производственнаяпрак-  тика | 144 | - | | | 72 | 72 |  |
|  | **Всего:** | **240** | **96** | **36** | **-** | **72** | **72** |  |

\*Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

8 Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в преде-лах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

* + 1. **Тематический план и содержание профессионального модуляПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,оформленияиподготовкикреализациихолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоассортиментасучетомпотребностей**

## различныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделови тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарныхкурсов**  **(МДК)** | **Содержаниеучебногоматериала,лабораторныеработыипрактическиезанятия,внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся,курсоваяработа(проект)(еслипредусмот-**  **рены)** | **Объем**  **часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Разделмодуля1.Организацияпроцессовприготовленияиподготовкикреализациихолодныхигорячихдесертов,напитков**  **сложногоассортимента** | | **32** |
| **МДК.04.01**Организацияприготовления,подготовкикреализации холодныхигорячихихолодныхсладкихблюд,десертов,напитков | | **32** |
| **Тема1.1.**  Характеристикапроцес-сов приготовления, под-готовки к реализации ихранению холодных и го-рячих десертов, напит-ков | **Содержание** |  |
| 1. Технологическийциклприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюддесертов,напитковраз-нообразногоассортимента.Характеристика, последовательностьэтапов. 2. Комбинирование способовприготовленияхолодныхи горячихсладкихблюд,десертов,напитков,сучетомассортиментапродукции. 3. Требованиякорганизациихранения полуфабрикатовиготовыххолодных игорячихсладкихблюд,де-сертов,напитков. | **12** |
| **Тема1.2.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, хране-нию, подготовке к реали-зации холодных и горячихдесертов,напитков | **Содержание** | **20** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразногоассортимента. Виды, назначение технологического оборудованияи производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,посуды, правила ихподбораибезопасногоиспользования, правила уходазаними. 2. Организацияхранения,отпускахолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковсразда-чи/прилавка, упаковки, подготовкиготовойпродукциикотпускунавынос. |
| 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и го-рячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подго-товки к реализации |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **8** |
| **Практическоезанятие1-2.**   1. Организациярабочегоместаповарапоприготовлениюхолодныхигорячихсладкихблюд,десертов. 2. Организациярабочихместпоприготовлениюгорячихнапитков. | **4** |
| **Практическоезанятие3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвента-ря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков раз-нообразногоассортимента.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудова-ния, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессеприготовления холодныхигорячихдсладкихблюд, напитков | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов** | | **39** |
| **МДК.04.02Процессыприготовления, подготовкикреализациигорячих ихолодныхсладкихблюд,десертов напитков** | | **39** |
| **Тема 2.1.**Приготовление, подго-товка к реализациихо-лодныхсладкихблюд,де- | **Содержание** | **19** |
| 1. Классификация,ассортимент,требованияккачеству,пищеваяценностьхолодныхсладкихблюд,  десертов.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные ха-рактеристикиготовыхполуфабрикатовпромышленногоизготовления.Актуальныенаправлениявприго- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| сертовразнообразногоассортимента | товлениихолодных сладких блюд. |  |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладкихблюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с до-бавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбиваниес дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, заморажива-ние,извлечениеизформзамороженныхсмесей,раскатывание,выпекание,формование).Способысокра-  щенияпотерьисохраненияпищевойценностипродуктов. |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодныхсладких блюд: натуральных фруктов иягод,компотов,фруктоввсиропе,желированныхсладкихблюд(киселей,желе,муссов,самбука,крема),  мороженого. |
| 4. Правилапроведениябракеражаготовых холодныхсладкихблюд.Правиласервировкистола,выбор  посудыдляотпускасладких блюд,способовподачихолодныхигорячихсладких блюд |
| 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимен-та.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способаобслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование,эстетичнаяупаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода про-дуктов.Условияисрокихранениясучетомтребованийкбезопасномухранениюпищевыхпродуктов  (ХАССП). |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **8** |
| **Лабораторнаяработа1.**Приготовление,оформление,отпуск,оценкакачестватрадиционныхжели-  рованныхсладкихблюд(желе,мусса, самбука.Крема)ссоблюдениемосновныхправилиусловийбезопаснойэксплуатациинеобходимого технологическогооборудования | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладкихблюдавторских,брендовых,региональныхссоблюдениемосновныхправили условийбезопасной  эксплуатациинеобходимоготехнологическогооборудования. | **4** |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подго-товка к реализацииго-рячихсладкихблюд,де-сертов | **Содержание** | **20** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячихсладких блюд, десер-тов.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характе-ристикиготовыхполуфабрикатовпромышленногоизготовления.Актуальныенаправлениявприготов-  лениигорячих сладкихблюд,десертов. |
| 2.Комбинированиеразличныхспособовисовременныеметодыприготовлениягорячихсладкихблюд  (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взби-вание,перемешивание,глазирование,фламбирование,растапливаниешоколада,обмакиваниевжидкое |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | «фондю»,порционирование.). |  |
| 3.Рецептуры,технологияприготовления,правилаоформленияиотпускагорячихсладкихблюд,десертов,в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков,яблоквтесте,фламбированныхфруктов,блинчиковфламбе,тирамисуит.д.).Подборсладких соусов,  способыподачисоусовксладкимблюдам. |
| 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.Выборпосуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслужива-ния («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование,эстетичная упаковка,подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода про-дуктов.Условияисрокихранениясучетомтребованийкбезопасномухранениюпищевыхпродуктов  (ХАССП). |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **10** |
| **Практическоезанятие5.**Расчетколичествасырьядляприготовлениянекоторыхгорячихсладких  блюд | **2** |
| **Лабораторнаяработа3..**Приготовление,оформление,отпускипрезентациягорячихсладкихблюд  традиционногоассортимента(пудинга,шарлоткиилиштруделя,сладкихблинчиков,яблоквтестеит.д.) | **4** |
| **Лабораторнаяработа4..**Приготовление,оформление,отпускипрезентация холодныхдесертовв  т.ч.региональных.Оценкакачестваготовойпродукции. | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологической документацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля3.Приготовлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихнапитковразнообразногоассортимента** | | **25** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **МДК.04.02Процессыприготовления, подготовкикреализациигорячих ихолодныхсладкихблюд,десертов напитков** | | **25** |
| **Тема 3.1**Приготовление, подго-товка к реализации хо-лодныхнапитковслож-ногоассортимента | **Содержание**  1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Пра-вила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления вприготовлениихолодныхнапитков. | **11** |
| 2.Комбинированиеразличныхспособовисовременныеметодыприготовленияхолодныхнапитков  сложногоассортимента.Способысокращенияпотерьисохраненияпищевойценностипродуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодныепрохладительныенапитки,лимонады,смузи,компоты,холодныечайикофе,коктейли,морсы,кваси  т.д.).Вариантыподачихолодныхнапитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Пра-вила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска,способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания(«шведскийстол»,выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование,эстетичная упаковка, подготовка хо-лодныхнапитковдляотпусканавынос.Контрольхраненияи расходапродуктов.Условияисроки хра-  нениясучетомтребованийкбезопасномухранениюпищевыхпродуктов(ХАССП). |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Лабораторнаяработа5.**Приготовление,оформление,отпускипрезентацияхолодныхнапитков | **4** |
| **Тема3.2**Приготовление, подго-товкакреализациигоря-чих напитков сложногоассортимента | **Содержание** | **14** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ас-сортимента.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуаль-ные направления в приготовлении горячих напитковсложного ассортимента. Организация работы ба-риста. |
| 2.Комбинированиеразличных способовисовременныеметодыприготовлениягорячихнапитков.Спосо-  бысокращенияпотерьисохраненияпищевойценностипродуктов. |
| 3.Рецептуры,технологияприготовления горячихнапитков(чай,кофе,какао,горячийшоколад,сбитень,  глинтвейн,взварит.д.).Способываркикофе,способыподачикофе,чая. |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Пра-виласервировки столаиподачи,температура подачигорячихнапитков.Выборпосудыдляотпуска,  способыподачивзависимостиоттипаорганизациипитанияиспособаобслуживания(«шведскийстол»,выездноеобслуживание(кейтеринг),фуршет).Порционирование,эстетичнаяупаковка,подготовкаго- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | рячихнапитковдляотпусканавынос.Контрольхраненияирасходапродуктов.Условияисрокихране-  ниясучетомтребованийкбезопасномухранениюпищевыхпродуктов(ХАССП). |  |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие6.**Расчетколичествапродуктовдляприготовлениягорячихнапитков | **2** |
| **Лабораторнаяработа6.**Приготовление,оформление,отпускипрезентациягорячихнапитковраз-  нообразногоассортимента | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела3.**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Проведениепроработкиадаптированногоавторского(брендового,регионального)холодного,горячегодесертаилинапиткасложногоассортиментавсоответствии сзаданием. Составлениеактапроработки. 9. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Учебная практика по ПМ.04Видыработ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. 2. Оформлениезаявокнапродукты,расходныематериалы,необходимыедляприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд,де-сертов,напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверкасоответствияколичестваикачествапоступившихпродуктовнакладной. 4. Выбор,подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов(вручнуюимеханическимспособом)сучетомихсоче- | | **72** |

|  |  |
| --- | --- |
| таемостисосновнымпродуктом   1. .Взвешиваниепродуктов,ихвзаимозаменяемостьвсоответствииснормамизакладки,особенностямизаказа,сезонностью. 2. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходахолодныхигорячихдесертов,напитков. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сучетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последова-тельностиприготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента., в томчисле региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготов-ления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвента-ря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехники безопасностипожаробезопасности,охранытруда. 6. Оценкакачествахолодныхигорячихдесертов,напитковпередотпуском,упаковкойнавынос. 7. Хранениес учетом температурыподачихолодныхигорячихдесертов,напитковна раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использова-нияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов. 10. Хранениесвежеприготовленных,охлажденных изамороженныххолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоассор-тиментасучетомтребованийпобезопасности,соблюдениярежимовхранения. 11. Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовых   холодныхигорячихдесертов,напитковнавыносидлятранспортирования.   1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорийпотреби-телей,видовиформобслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,видаиформыобслуживания. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Расчетстоимостихолодныхигорячихдесертов,напитков. 2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использо-вание профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (припрохожденииучебной практики в условияхорганизациипитания). 3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инст-рукциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда),стандартамичистоты. 4. Проведениетекущей уборкирабочегоместаповаравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты:   мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря всоответствиисо стандартами чистоты |  |
| **Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 04Видыработ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар-тамиорганизациипитания– базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствиисинструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполне-ния задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чисто-ты,с учетомобеспечениябезопасностипродукции, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии задани-ем(заказом) производственнойпрограммой кухниресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порциони-рования(комплектования),сервировкиитворческогооформленияхолодныхигорячихдесертов,напитковдляпода-чи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспор-тирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безо-пасностипродукции, обеспечения требуемойтемпературы отпуска. 7. Подготовкаготовойпродукции,полуфабрикатоввысокойстепениготовностикхранению(охлаждениеизамора- | **72** |

|  |  |
| --- | --- |
| живаниеготовойпродукциисучетомобеспеченияеебезопасности),организацияхранения.   1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно-сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциони-рования,условий хранения нараздачеи т.д.). 2. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с зака-зом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем приотпускесраздачи, навынос |  |
| **Всего** | **240** |

* 1. **УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

## Для реализации программы профессионального модуля должны быть пре-дусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

## Технического оснащения и организации рабочего места, Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами,DVDфильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана**, **Учебный кондитерский цех**, оснащенные всоответствиисп.6.2.1.Примернойпрограммыпопрофессии43.01.09Повар,кондитер.

Оснащенныебазыпрактики,всоответствиисп6.2.3Примернойобразовательнойпрограммыпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,48 с.
3. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стан-дартинформ,2014.-III,12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пита-ния. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценкикачества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.–III, 11 с.
7. ГОСТ31987-2012Услугиобщественногопитания.Технологическиедокументынапродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению исодержанию.-Введ. 2015– 01– 01.– М.:Стандартинформ, 2014.- III,16с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сы-рья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ.2015– 01 – 01. –М.: Стандартинформ, 2014.–III,10с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защи-тыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015№39023).
10. Профессиональныйстандарт«Кондитер/Шоколатье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихсявовсехобразовательныхучреждениях/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна.

-М.:ДеЛи принт,2015.-544с.

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического пи-таниядляпредприятийобщественногопитания/подобщ.ред.М.П.Могильного,В.А.Тутельяна. -М.: ДеЛиплюс, 2013.-808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния:Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин-форм, 1996.– 615 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея.- М.: Хлебпро-динформ, 1997.-560 с.
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булоч-ных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бы-товоеобслуживание, 1999.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общест-венногопитания М.«Экономика»,1986г.
6. Общественноепитание.СправочниккондитераМ.,2012
7. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А.Анфимова.–11-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2016.–400с.
8. БотовМ.И.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,В.П.Кирпичников.

–1-еизд.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2013.–416с.

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.дляучреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательскийцентр«Академия», 2014.– 336 с.
2. ЕрмиловаС.В.Торты,пирожныеидесерты:учеб.пособиедляучрежденийсред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательскийцентр«Академия», 2016.– 80 с.
3. КащенкоВ.Ф.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебноепосо-бие/В.Ф.Кащенко, Р.В. Кащенко.–М.: Альфа,2015.– 416с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. –М.: Издательскийцентр«Академия», 2016.– 240с.
5. МатюхинаЗ.П.Товароведениепищевых продуктов:учебникдлянач. проф.образования/З.П.Матюхина. -М.:Академия,2014. –336с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен-ности:учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.- М.:Академия,2014. –160с.
7. РадченкоС.НОрганизацияпроизводстванапредприятияхобщественногопитания:учебникдлянач.проф.образования /С.Н.Радченко.-«Феникс»,2013–373с.
8. Профессиональныестандартыиндустриипитания.Т.1/ФедерацияРестораторовиОтельеров.-М.:Ресторанныеведомости, 2013.–512 с.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога,сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевоготеста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Мос-ковские учебники», 2013– 128 с.
10. ПотаповаИ.И.Калькуляцияиучет:учеб.дляучащихсяучрежденийнач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Ака-демия»,2013. – 176с.
11. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднегопроф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Акаде-мия»,2015.-282с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественногопитания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-еизд.,стер.– М.: Издательскийцентр«Академия»,2015.–432 с.
13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
14. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
15. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
17. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
18. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
19. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
20. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
21. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
22. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

## Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевых продуктов [Элек-тронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Фе-дерации23 дек. 1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 №276].
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государ-ственногосанитарноговрачаРФот 22мая 2003 г.№98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдени-ем санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактиче-ских) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственногосанитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополне-ния№1»].–Режимдоступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственно-госанитарного врачаРФот20 августа2002 г.№27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям об-щественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов ипродовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарноговрачаРФот08ноября2001г.№31[вредакцииСП2.3.6.2867-11«Измененияидополнения»№4»].–Режимдоступа:
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
18. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
19. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
20. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
21. [https://ru.pinterest.com/explore/**современные**-торты-914889126255/](https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/)
22. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
23. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
24. <http://www.twirpx.com/file/128573/>
    * + 1. **Дополнительныеисточники:**
25. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь:учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Акаде-мия,2010 . – 112 с.
26. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Изда-тельскийдом«Ресторанныеведомости», 2005.-272с.
27. CHEFART.Коллекциялучшихрецептов/[сост.ФедотоваИлонаЮрьевна].–М.:ООО

«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2016-320с.:ил.

1. ШрамкоЕ.В.Урокиитехникакондитерскогомастерства/Е.Шрамко–М,:ЗАО

«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2014-160с.

* 1. **КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кодинаименованиепрофессиональных и общихкомпетенций,формируемыхв  рамкахмодуля | Критерииоценки | Методыоценки |
| **ПК4.1**  Подготавливатьрабочееместо,оборудование,сырье,исходные материалы для при-готовленияхолодныхигоря-чихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоас-сортиментавсоответствиисинструкциямиирегламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** всоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникибезопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие ви-ду выполняемых работ (виду и способу механической и термическойкулинарнойобработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты,охраны труда, техники безопасности; * своевременноепроведениетекущейуборкирабочегоместаповара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфици-рующихсредств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительнымоборудо-ванием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), ор-ганизации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовыххолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковтребованиям ких безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение темпера-турного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки навынос,складирования); * соответствиеметодовподготовкикработе,эксплуатациитехнологиче-скогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,ве- | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораторныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; * заданий по само-стоятельнойработе   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертное наблюде-ние и оценка выполне-ния:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * выполнения заданийэкзаменапомодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | соизмерительныхприборовтребованияминструкцийирегламентовпотехникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене;   * правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяправканожей; * точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; * соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам |  |
| **ПК4.2.**  Осуществлять приготовле-ние, творческое оформление иподготовку к реализации хо-лодных сладких блюд, десер-тов разнообразного ассорти-мента  **ПК4.3.**  Осуществлять приготовление,творческое оформление иподготовку к реализации го-рячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента**ПК4.4.**  Осуществлять приготовле-ние, творческое оформление иподготовку к реализации хо-лодных напитков разнообраз-ногоассортимента  **ПК4.5.**  Осуществлять приготовле-ние, творческое оформление иподготовку к реализации го-рячих напитков разнообразно-гоассортимента | Приготовление,творческое оформление иподготовка креализации холодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачествен-ныхпродуктов; * соответствиепотерьприприготовлениихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков действующимнормам; * оптимальностьпроцессаприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитков(экономияресурсов:продуктов,времени,энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техникприготовлениярецептуре, особенностямзаказа); * профессиональнаядемонстрациянавыковработысножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реа-лизации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соот-ветствиепроцессов инструкциям,регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стан-дартамчистоты,требованиямохраны трудаитехникибезопасности:   + корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неор-ганическихотходов;   + соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, ра-бота в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная)   дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике); |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо-вания,инвентаря,инструментов,посуды; * соответствиевременивыполненияработнормативам; * соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, на-питковтребованиямрецептуры, меню,особенностямзаказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холод-ных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемо-стисырья, продуктов; * адекватностьоценкикачества готовойпродукции, соответствия еетребованиямрецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладкихблюд,десертов,напитковтребованиямрецептуры,заказа:   + соответствиетемпературыподачи;   + аккуратностьпорционирования(чистотастоловойпосудыпослепорционирования,оформления,правильноеиспользованиепро-странства посуды, использование для оформления готовой продук-циитолько съедобныхпродуктов)   + соответствиеобъема, массыпорцииразмеруиформетарелки;   + гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция)   + гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в це-лом и каждого ингредиента современным требованиям, требовани-ямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий;   + соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю-да/изделия,напитказаданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовыххолодных и горячихсладкихблюд,десертов,напитковдля отпуска навынос |  |
| **ОК01**  Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдея-тельности,применительнокразличнымконтекстам. | * точностьраспознаваниясложныхпроблемныхситуацийвразличныхконтекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессио-нальнойдеятельности; * оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:  -заданий дляпракти- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * адекватностьопределенияпотребностивинформации; * эффективностьпоиска; * адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; * разработкадетальногопланадействий; * правильностьоценкирисковнакаждомшагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего пла-на и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшениюплана | ческих/ лабораорныхзанятий;   * заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; * заданий для само-стоятельнойработы   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка в процес-севыполнения:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * заданий экзамена помодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |
| **ОК.02**  Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной дея-тельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого на-бора источников, необходимого для выполнения профессиональных за-дач; * адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; * точностьструктурированияотобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; * адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепро-фессиональнойдеятельности; |
| **ОК.03**  Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональ-ноеиличностноеразвитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по про-фессии; * точность, адекватность применения современной научной профессио-нальнойтерминологии |
| **ОК04.**  Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимо-действоватьсколлегами,ру-ководством,клиентами | * эффективностьучастиявделовомобщениидлярешенияделовыхзадач; * оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и пись-менную коммуникацию на го-сударственномязыкесучетом  особенностей социального икультурногоконтекста | * грамотностьустногоиписьменногоизложениясвоих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; * толерантностьповеденияврабочемколлективе |
| **ОК06.** | –пониманиезначимостисвоейпрофессии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанное  поведение на основе общече-ловеческихценностей |  |  |
| **ОК07.**  Содействовать сохранениюокружающейсреды,ресурсос-бережению, эффективно дей-ствоватьвчрезвычайных си-  туациях | * точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностиприведениипрофессиональнойдеятельности; * эффективностьобеспеченияресурсосбережениянарабочемместе |
| **ОК.09**  Использовать информацион-ные технологии в профессио-нальнойдеятельности | –адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдляреализациипрофессиональнойдеятельности |
| **ОК10.**  Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокументациейнагосу-дарственномииностранномязыке | * адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказы-ванийнаизвестныепрофессиональныетемы); * адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональ-нойдеятельности; * точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(те-кущиеи планируемые); * правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтере-сующиепрофессиональныетемы |

**Приложение 1.5**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09.Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**

# ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

* + 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**
       1. **Цельипланируемыерезультатыосвоенияпрофессиональногомодуля**

В результате изученияпрофессиональногомодуляобучающийсядолженосвоитьвидпрофессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующиеемуобщиеи профессиональныекомпетенции:

* + - * 1. Переченьобщихкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК01. | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,примени-  тельнокразличнымконтекстам |
| ОК02. | Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимойдля  выполнениязадачпрофессиональнойдеятельности |
| ОК.03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностное  развитие |
| ОК.04 | Работатьвколлективеикоманде,эффективновзаимодействоватьсколлега-  ми,руководством,клиентами |
| ОК.05 | Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном  языкесучетомособенностейсоциальногоикультурногоконтекста |
| ОК.06 | Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознан-  ноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей |
| ОК.07 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению,эффек-  тивнодействоватьвчрезвычайныхситуациях |
| ОК.09 | Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепления  здоровьявпроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниенеобхо-димогоуровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументациейнагосударственномиино-  странномязыке |

* + - * 1. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименованиевидовдеятельностии профессиональныхкомпетенций |
| ВД5 | Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихлебобулочных,муч-  ныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента |
| ПК5.1. | Подготавливатьрабочееместокондитера,оборудование,инвентарь,конди-терскоесырье,исходныематериалыкработев соответствиис инструкциямии  регламентами |
| ПК5.2. | Осуществлятьприготовлениеиподготовкукиспользованиюотделочныхпо-  луфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий |
| ПК5.3. | Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации  хлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК5.4. | Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации  мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента |
| ПК5.5. | Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации  пирожныхитортовразнообразногоассортимента |

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь прак-тическийопыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безо-пасной эксплуатации технологического оборудования, производственного ин-вентаря,инструментов, весоизмерительныхприборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхконди-  терскихизделий,втомчислерегиональных;  порционирования(комплектования),эстетичнойупаковкинавынос,хра-ненияс учетомтребований к безопасности;  ведениярасчетовспотребителями |
| **Умения** | рациональноорганизовывать,проводитьуборкурабочегоместа,выби-рать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудова-ние,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборысучетоминструкций ирегламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подго-товкиипримененияпряностей иприправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замесатеста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формо-вания,выпечки, отделкихлебобулочных,мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вы-носготовые изделиясучетомтребованийк безопасности |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной са-нитариии личнойгигиены в организацияхпитания;  виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ныхприборов, посуды иправилаухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хране-нияхлебобулочных,мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочныхполуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презен-тации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональ-ных;  правилапримененияароматических,красящихвеществ,сухихсмесейиготовыхотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктовприприготовлении |

* + - 1. **Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля**

Всегочасов520

ИзнихнаосвоениеМДК160

напрактики учебную 144ипроизводственную216

197

* + 1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ**
       1. **Структурапрофессиональногомодуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про-фес-сиональ-ныхобщих ком-петенций | Наименования разделов профессиональногомодуля | Объемобразо-ватель-ной про-граммы,час | Объемобразовательнойпрограммы,час | | | | | |
| Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час. | | | | | Самостоя-тельная ра-бота9 |
| ОбучениепоМДК,час. | | | Практики | |
| всего,часов | вт.ч. | | Учебная | Произво-дствен-ная |
| лаборатор-ные работыи практиче-скиезаня-  тия,часов | курсоваяпроект(рабо-  та)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК5.1.-5.5  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов при-готовления, оформления и подготовки к реали-зациихлебобулочных,мучныхкондитерских  изделий | 32 | 32 | 10 | - | - | - | -  - |
| ПК5.1., 5.2  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовкак использованию отделочных полуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерских из-  делий | 28 | 28 | 8 |  | - |  | -  - |
| ПК5.1., 5.2,  5.3  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 3.** Изготовление, творческоеоформление, подготовка к реализации хлебо-булочныхизделийихлебаразнообразногоас-  сортимента | 24 | 24 | 14 |  | - |  | -  - |
| ПК5.1, 5.4  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 4.** Изготовление, творческоеоформление,подготовкакреализациимучныхкондитерскихизделийразнообразногоассор-  тимента | 46 | 46 | 28 |  | - |  | -  - |
| ПК5.1, 5.5 | **Разделмодуля5.**Изготовление,творческое | 30 | 30 | 10 |  | - |  | - |

9 Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в преде-лах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК1-7,9,10 | оформление,подготовкакреализациипирож-  ныхитортовразнообразногоассортимента |  |  |  |  |  |  | - |
| ПК5.1-5.5 | Учебнаяипроизводственнаяпрактика | 360 |  | | | 144 | 216 |  |
|  | **Всего:** | **520** | **160** | **70** |  | **144** | **216** |  |

\*Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

* + - 1. **Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделови тем профессионально-го модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов(МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся,курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрены)** | **Объемчасов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Разделмодуля1.**МДК05.01.**Организацияприготовления,оформленияиподготовкикреализациихлебобулочных,мучных**  **кондитерскихизделий** | | **32** |
| **МДК.05.01.**Организацияприготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | | **32** |
| **Тема1.1.**  Характеристикапроцес-сов приготовления,оформления и подготов-ки к реализации хлебобу-лочных, мучных конди-терскихизделий | **Содержание** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций,современныеметодыприготовления хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. 2. Требованиякорганизациихраненияполуфабрикатовиготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. | **10** |
| **Тема1.2.**  Организация и техниче-ское оснащение работ поприготовлению, оформ-лению иподготовки креализации хлебобулоч-ных, мучных кондитер-скихизделий | **Содержание** | **12** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, на-значениетехнологическогооборудованияипроизводственногоинвентаря,инструментов,посуды,правилаихподбораибезопасногоиспользования,правилауходазаними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий. |
| 3.Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлению,оформлению,  процессухраненияиподготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **6** |
| **Практическоезанятие1.**Тренингпоотработкепрактическихуменийпобезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,кухоннойпосудыв  процессеприготовленияхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. | **4** |
| **Практическоезанятие2.**Организация рабочегоместакондитерадлявыполнения работнаразличных  участкахкондитерскогоцеха. | **2** |
| **Тема1.3.**  Виды, классификацияи | **Содержание** | **10** |
| 1.Характеристикаразличныхвидов,классификацияиассортименткондитерскогосырьяипродуктов, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ассортимент кондитер-скогосырьяипродуктов | используемыхприприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.Требованияккаче-  ству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использова-нию. |  |
| 2.Правиласочетаемости,взаимозаменяемости,рациональногоиспользованияосновныхпродуктовидо-  полнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Пра-вилаоформления заявок насклад. |
| 3.Виды,назначениеиправилаэксплуатацииприборовдляэкспрессоценкикачестваибезопасностисы-  рья,продуктов,готовыхсухихсмесейиотделочныхполуфабрикатов. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |
| **Практическоезанятие3.**Решениеситуационныхзадачпоподборутехнологическогооборудования,  производственногоинвентаря,инструментоввразличныхотделенияхкондитерскогоцеха | **2** |
| **Практическоезанятие4.**Решениеситуационныхзадачнавзаимозаменяемостьсырья | **2** |
| **Самостоятельная учебнаяработаприизучениираздела1**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакиспользованиюотделочныхполуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий** | | **28** |
| **МДК.05.02.Процессы,приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий** | | **28** |
| **Тема2.1.**  Виды, классификация иассортимент отделоч-ныхполуфабрикатов | **Содержание** | **2** |
| 1.Характеристикаразличныхвидовотделочныхполуфабрикатов,ихклассификациявзависимостиотис-  пользуемогосырьяиметодаприготовления.Ассортиментиназначениеразличныхвидовотделочныхполуфабрикатов,используемыхвприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделиях. |
| 2.Правилавыбораосновныхпродуктовидополнительныхингредиентовсучетомихсочетаемости,взаи- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | мозаменяемостидляприготовленияотделочныхполуфабрикатов.  3.Оценкаихкачества. |  |
| **Тема2.2.**  Приготовление сиропов иотделочных полуфабри-катовна ихоснове. | **Содержание** | **8** |
| 1.Характеристикаразличныхвидовсиропов,ихназначениеииспользованиевприготовленииотделочныхполуфабрикатов,хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.Органолептическиеспособыопреде-  ленияготовностисиропов.Оценкакачества. |
| 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ин-гредиентов(ароматическихэссенций,вина,коньяка,красителей,кислот)нужноготипа,качестваико-  личествавсоответствиистехнологическимитребованиямиксиропам. |
| 3.Приготовлениесиропов(дляпромочки,кофейного,инвертного,дляглазирования,жженки),правилаи  режимварки,последовательностьвыполнениятехнологическихопераций.Определениеготовностииправилаиспользованиясиропов.Требованияккачеству,условияисрокихранениясиропов. |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последо-вательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использованияпомады. 2. Требованияккачеству, условияисрокихраненияпомады. |
| 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры кара-мельногосиропа.Особенностиприготовления,использованиедополнительныхингредиентов,правилаирежимыварки.Простые украшенияизкарамели,ихиспользованиевприготовлениихлебобулочных,  мучныхкондитерскихизделий,требованияккачеству,условияисрокихранения. |
| 7.Приготовлениежеле.Видыжелевзависимостиотжелирующего вещества.Правилаирежим варки,ис-  пользование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.Требованияккачеству,условияисрокихранения. |
| **Тема2.3.**  Приготовлениеглазури | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности,глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность вы-полнениятехнологическихопераций,органолептическиеспособыопределениеготовности,требования  ккачеству,условияисрокихранения. | **2** |
| 2.Использованиеразличныхвидовглазуривприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизде-  лий,правилаивариантыоформления. |
| **Тема 2.4.**Приготовление, назначе-ние и подготовка к ис-пользованиюкремов | **Содержание** | **6** |
| 1.Классификациякремоввзависимостиотиспользованияосновногосырьяидополнительныхингреди-  ентов.Требованияккачествусырья.Методыприготовления.Требованияккачеству,условияисрокихранения.Использованиекремоввприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2.Приготовлениесливочных,белковых,заварныхкремов,кремовизмолочныхпродуктов:сметаны,  творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность вы-полнениятехнологическихопераций.Требованияккачеству,условияи срокихранения. | |  |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | | **4** |
| **Практическоезанятие5.**Рисованиеэлементов,выполняемыхприпомощикондитерскогомешкаи  корнетика | | **4** |
| **Тема2.5.**Приготовлениесахарноймастикиимарципана | **Содержание** |  | **2** |
| 1.Видысахарноймастикиимарципана,методыприготовления,рецептура,ассортимент,особенности  приготовления,нормызакладкипродуктов,требованияккачеству,условияисрокихранения. | |
| 2.Использованиясахарноймастикиимарципанавприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитер-  скихизделий,правилаивариантыоформления. | |
| **Тема 2.6.**Приготовление посыпокикрошки | 3.**Содержание** | | **6** |
| 4.Видыпосыпокикрошкивзависимостиотсырьяиполуфабриката.Иххарактеристикаиспособыпри-  готовления.Требованияккачеству, условияисрокихранения. | |
| 5.Использованиепосыпокикрошкивприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,  правилаивариантыоформления. | |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | | **4** |
| **Лабораторнаяработа1.**Приготовлениеотделочныхполуфабрикатов | | **4** |
| **Тема2.7.**  Отделочные полуфабри-каты промышленногопроизводства | **Содержание** | |  |
| 1. Виды,характеристика,назначение,отделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства:ас-  сортимент,правилаподготовкикиспользованию,требованияккачеству,условияисрокихранения. | | **2** |
| 2. Использованиеотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводствавприготовлениихле-  бобулочных,мучныхкондитерскихизделий,правилаивариантыоформления. | |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2.**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадици-онныхвидов сырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инст-рументови подготовкасообщений ипрезентаций. | | | **-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 2. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 3. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | |  |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообраз-ногоассортимента** | | **24** |
| МДК.05.02.Процессы,приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | | 24 |
| **Тема 3.1.**Классификация иассортимент хлебобу-лочныхизделийихлеба | **Содержание** | **2** |
| **1.**Классификация,ассортимент,пищеваяценность,значениевпитаниихлебобулочныхизделийихлеба. |
| **2.**Требованияккачеству, правилавыбораивариантысочетанияосновныхпродуктовидополнитель-  ныхингредиентов, условияисрокихранения. |
| **Тема3.2.**  Приготовление начинок ифаршей для хлебобулоч-ныхизделий | **Содержание** | **2** |
| **1.**Видыфаршейиначиноквзависимостиотприменяемогосырья,используемыхвприготовлениихле-бобулочныхизделийихлеба.Иххарактеристикаииспользование.Правилавыбора,требованиякка-  чествуосновныхидополнительных ингредиентов. |
| **2.**Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, пе-чени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептическиеспособыопределениястепениготовности.Требованияккачеству,условияисрокихраненияготовых  фаршейиначинок |
| **Тема3.3.**  Приготовление различ-ных видов теста для хле-бобулочных изделий ихлеба | **Содержание** | **6** |
| **1.**Замеси образованиятеста.Сущностьпроцессовпроисходящихпризамесетеста.Классификациятес-та: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования ккачеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста дляразличных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы раз-рыхлениятеста.Механизмдействияразрыхлителей. Приготовление,кулинарноеназначение,требо-  ванияккачеству,условияисрокихранениясоусакрасногоосновногоиегопроизводных. |
| **2.**Приготовлениетестаизразличныхвидовмуки надрожжах изакваске,пресного,слоеногодрожжевоготеста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.Способызамеса,брожение,обминка,методыопределенияготовности,требованияккачеству,условия  исрокихранения. |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **2** |
| **Практическоезанятие№6.**Решениезадачнаопределениеупека, припека,расчетколичестваводы  дляприготовленияхлебобулочных изделийихлеба | **2** |
| **Тема3.4.** | **Содержание** | **14** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформ-ление и подготовка креализациихлебобулоч-ныхизделий ихлеба | **1.**Ассортиментхлебобулочныхизделийихлеба,вт.ч.региональногоассортимента,формование,рас-  стойка,выпечка,требованияккачеству,условияисрокихранения |  |
| **2.**Приготовлениехлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента,втомчислерегиональ-ныхинизкокалорийных изделий.Особенностиоформлениядовыпечкиипосленее.Подготовкахле-  бобулочныхизделийихлебакреализации.Требованияккачеству,условияисрокихранения |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **12** |
| **Лабораторнаяработа№2.**Приготовлениеиоформлениехлебобулочных изделийихлебаиздрож-  жевогобезопарноготеста | **6** |
| **Лабораторнаяработа№3.** Приготовлениеиоформлениехлебобулочных изделийихлебаиздрож-  жевогоопарноготеста | **6** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела3**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпрепо-давателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка клабораторным ипрактическим занятиям с использованием методическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья иприготовленияполуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструмен-тови подготовкасообщенийи презентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообраз-ногоассортимента** | | **46** |
| МДК.05.02.Процессы,приготовления,подготовкик реализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | | 46 |
| **Тема4.1.**  Мучные кондитерскиеизделия из бездрожжево-готеста | **Содержание** | **6** |
| 1.Видымучныхкондитерскихизделий,ихклассификация,ассортимент,значениевпитанииблюди гар-  нировизовощейи грибов |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества иколичествавсоответствиистехнологическимитребованиямикосновныммучнымкондитерскимиз-  делиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требо-ванияк качеству,условия и срокихранения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема4.2.**Приготовление и оформ-ление и подготовка креализации мучных кон-дитерских изделий изпресного, пресного слое-ного и сдобного пресноготеста разнообразногоассортимента | **Содержание** | **40** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональ-ных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного,бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпеч-ка.Органолептическиеспособыопределениястепениготовностиразныхвидовмучныхкондитерских  изделий. |
| 2.Правилаивариантыоформлениямучныхкондитерскихизделий,подготовкакреализации,требования  ккачеству,условияисрокихранения. |
| **Тематикалабораторныхзанятий** | **28** |
| **Лабораторноезанятие№4.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерских изделийизпресно-  готеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№** 5.Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпресно-  гослоеноготеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№6.** Приготовлениеиоформлениемучных кондитерскихизделийизсдобно-  гопресноготеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№7.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпрянич-  ноготеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№8.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпесоч-  ноготеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№9.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизбиск-  витноготеста | **4** |
| **Лабораторнаязанятие№10.** Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийиззавар-  ноготеста | **4** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела4**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпре-подавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья и приготовления полуфабрикатови изделийразнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инстру-ментови подготовка сообщенийи презентаций. | | **-** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 2. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 3. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | |  |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассор-тимента** | | **30** |
| МДК.05.02.Процессы,приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | | 30 |
| **Тема5.1.**  Изготовление иоформ-лениепирожных | **Содержание** | **12** |
| **1.**Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессыизготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфаб-рикатоввизготовлениипирожных.Подготовкапирожныхкреализации.Требованияккачеству,усло-  вияисрокихранения. |
| **2.**Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадрат-ные,ромбовидные,полуцилиндрические),штучные,рулеты.Процессприготовлениявзависимостиот  формы. |
| **3.**Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадрат-ные,ромбовидные),штучные(кольца, полумесяцы,звездочки,круглые,корзиночки).Процессприго-  товлениявзависимостиотформы.Различиевотделкепирожныхвзависимостиотвида. |
| **4.**Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов иформы:нарезные(прямоугольники,квадратики)иштучные(трубочки,муфточки,бантики,волованыи  др.).Процессприготовлениявзависимостиотформы. |
| **5.**Приготовлениезаварныхпирожныхвзависимостиотформы:трубочки,кольца,шарикииототделки:  глазированные,обсыпныекрошкойилисахарнойпудрой. |
| **6.**Приготовлениевоздушныхиминдальныхпирожныходинарныхидвойных,применениеотделочных  полуфабрикатоввзависимостиотихвида. |
| **7.**Приготовлениекрошковыхпирожныхвзависимостиотспособаприготовления,формы,отделки:  «Любительское»,«Картошка»глазированная,обсыпная.Приготовлениекрошковоймассы,фомованиеиотделкапирожныхвзависимости отвидапирожных. |
| **Тематикапрактическихилабораторныхзанятий** | **4** |
| **Лабораторнаяработа№11.**Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациипирожных | **4** |
| **Тема5.2.**  Изготовлениеиоформ- | **Содержание** | **18** |
| 1.Классификация,форма,размеримассатортов.Видытортоввзависимостиотсложностиотделки, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| лениетортов | формыимассы(массовогоприготовления,литерные,фигурные).Основныепроцессыизготовления  тортов.Правилавыбораивариантысочетаниявыпеченныхиотделочныхполуфабрикатоввизготов-лениитортов.Подготовкатортовкреализации.Требованияккачеству,условияисрокихранения. |  |
| 2.Приготовлениебисквитныхтортоввзависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кре-мовые,кремовыеспосыпками,фруктово-желейные,глазированныеидр.иотформы:квадратные,  круглые,полуцилиндрическойформы,ввидерулетов.Процессприготовлениявзависимостиотфор-мы.Варианты оформления тортов взависимости от ассортимента |
| 3.Приготовлениепесочныхтортоввзависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кремо-вые,фруктово-желейные,глазированныеидр.иотформы:квадратныеикруглые.Процессприготов-  лениявзависимостиотформы.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента. |
| 4.Приготовлениеслоеныхтортоввзависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кремо-  вые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготов-лениявзависимостиотформы.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента. |
| 5.Приготовлениевоздушныхивоздушно-ореховых тортов,ассортимент,особенностьпроцессаприго-  товления.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента. |
| 6.Приготовлениеминдальныхтортов,ассортимент,особенностьпроцессаприготовления.Варианты  оформлениятортоввзависимостиотассортимента. |
| **Тематикапрактическихилабораторныхзанятий** | **6** |
| **Лабораторнаяработа12.**Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациитортов | **6** |
| **Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела5**   1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпре-подавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья иприготовленияполуфабрикатов иизделий разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инстру-ментови подготовка сообщенийи презентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела. | | **-** |
| **УчебнаяпрактикапоПМ.05** | | **144** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Видыработ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктови дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитар-ныхправил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий 3. Проверкасоответствияколичестваикачествапоступившихпродуктовнакладной. 4. Выбор,подготовкадополнительныхингредиентовсучетомихсочетаемостисосновнымпродуктом. 5. Взвешиваниепродуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Из-менениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходаблюд,кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинар-ных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,особенностейзаказа. 7. Приготовление, оформлениехлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приго-товления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции. 8. Выборсучетомспособаприготовления,безопаснаяэксплуатациятехнологическогооборудования,производственногоинвента-   ря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехникибезопасностипожаробезопасности,охранытруда.   1. Оценкакачестваготовыхсупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокпередотпуском,упаковкойнавынос. 2. Хранениехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсучетомиспользованияотделочныхполуфабрикатов. 3. Творческоеоформлениехлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетомсоблюдениявыходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпро-дукции. 4. Охлаждениеизамораживаниеготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийиполуфабрикатовсучетомтре-бованийкбезопасностипищевыхпродуктов. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с уче-томтребованийпобезопасности,соблюдениярежимовхранения. 6. Размораживаниехлебобулочных, мучных кондитерских изделийсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродук-ции. 7. Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовых   хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийнавыносидлятранспортирования.   1. Расчетстоимостихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. 2. Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,эффективное |  |

|  |  |
| --- | --- |
| использованиепрофессиональнойтерминологии.Поддержаниевизуальногоконтактаспотребителемприотпускесраздачи,навынос(при прохожденииучебнойпрактики вусловияхорганизациипитания).   1. Выбор,рациональное размещениенарабочем местеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиисинст-рукциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда),стандартамичистоты. 2. Проведениетекущей уборкирабочегоместаповаравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты: 3. мытьевручнуюивпосудомоечноймашине,чисткаираскладываниенахранениекухоннойпосудыипроизводственногоинвен-тарявсоответствии со стандартамичистоты |  |
| **Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 05Видыработ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар-тамиорганизациипитания– базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствиисинструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполне-ния задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чисто-ты,с учетомобеспечениябезопасностипродукции, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента всоответствиизаданием(заказом)производственнойпрограммойкондитерского цехаресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделийпорционирования(ком-плектования), сервировки и творческого оформленияхлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблю-дениявыходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции.Упаковкаготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийнавыносидлятранспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасно-стипродукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замора-живаниеготовойпродукциисучетомобеспеченияеебезопасности),организацияхранения. 8. Размораживаниезамороженныхготовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделийпередреализациейсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 9. Самооценкакачествавыполнениязадания(заказа),безопасностиоказываемойуслугипитания(степеньдоведениядоготовно-   сти, до вкуса, донужнойконсистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиеническихтребований, точностипорциони-рования,условий хранения нараздачеи т.д.).   1. Консультированиепотребителей, оказаниеимпомощиввыборехлебобулочных, мучныхкондитерских изделийвсоответствии | **216** |

|  |  |
| --- | --- |
| сзаказом,эффективноеиспользованиепрофессиональнойтерминологии.Поддержаниевизуальногоконтактаспотребителем  приотпускесраздачи, навынос |  |
| **Всего** | **520** |

.

## УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

* + - 1. **Дляреализациипрограммыпрофессиональногомодулядолжныбытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:**

Кабинеты:

## Технического оснащения и организации рабочего места, Технологиикулинарногои кондитерского производства,оснащенные:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

**Учебныйкондитерскийцех**,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.Примернойобразовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примернойобразовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.2. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,8 с.

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

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10 с.
2. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.
3. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.-III, 12с.
4. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценкикачества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ,2014.– III,11с.
5. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические документы напродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению исодержанию.-Введ.2015 –01 –01. –М.: Стандартинформ,2014.-III,16с.
6. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед.2015 –01 – 01.–М.: Стандартинформ,2014.–III,10 с.
7. Профессиональныйстандарт«Кондитер/Шоколатье».
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских ибулочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышлен-ностьи бытовоеобслуживание, 1999.
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий обще-ственногопитания М.«Экономика»,1986г.
10. Общественноепитание.СправочниккондитераМ.,2012
11. БотовМ.И.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпични-ков.–1-еизд. – М.: Издательскийцентр«Академия»,2013.–416с.
12. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.дляучащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Изда-тельскийцентр«Академия», 2014.– 336 с.
13. ЕрмиловаС.В.Приготовлениехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий:учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Изда-тельскийцентр«Академия», 2014.– 336 с.
14. ЕрмиловаС.В.Торты,пирожныеидесерты:учеб.пособиедляучрежденийсред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательскийцентр«Академия», 2016.– 80 с.
15. КащенкоВ.Ф.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебноепосо-бие/В.Ф.Кащенко,Р.В. Кащенко. –М.: Альфа,2015.–416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для уча-щихсяучрежденийсред.проф.образования/Г.Г.Лутошкина,Ж.С.Анохина.–1-еизд.

–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–240с.

1. МатюхинаЗ.П.Товароведениепищевыхпродуктов:учебникдлянач.проф.образова-ния/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2014.–336 с.
2. МармузоваЛ.В.Основымикробиологии,санитарииигигиенывпищевойпромыш-ленности:учебникдляНПО/Л.В.Мармузова.-М.:Академия,2014. –160с.
3. РадченкоС.НОрганизацияпроизводстванапредприятияхобщественногопитания:учебникдлянач.проф.образования/С.Н.Радченко.-«Феникс», 2013–373с.
4. Профессиональныестандартыиндустриипитания.Т.1/ФедерацияРестораторовиОтельеров.-М.: Ресторанныеведомости,2013.– 512 с.
5. ПотаповаИ.И.Калькуляцияиучет :учеб.дляучащихсяучрежденийнач.проф.образования/И.И.Потапова.–9-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2013.–176с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественно-го питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. –13-еизд.,стер. – М.:Издательский центр«Академия»,2015.–432с.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
11. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
12. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
13. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

## Электронныеиздания:

1. РоссийскаяФедерация.Законы.Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Сове-томФедерации 23 дек.1999 г.:вред. на13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 №276].
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного го-сударственногосанитарного врачаРФот 22мая 2003г.№98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюде-нием санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилак-тических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарноговрачаРФот13июля2001г.№18[вредакцииСП1.1.2193-07«Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-%20show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценно-сти пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарного врачаРФот20 августа2002 г.№27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного го-сударственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11«Изменения идополнения»№4»].–Режимдоступа:
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
15. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
16. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
17. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
18. [https://ru.pinterest.com/explore/**современные**-торты-914889126255/](https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/)
19. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
20. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
21. <http://www.twirpx.com/file/128573/>
    * + - 1. **Дополнительныеисточники:**
22. ЕрмиловаС.В.Мучныекондитерскиеизделияиздрожжевоготеста:учеб.пособиедляучрежденийсред.проф.образования/С.В.Ермилова.,Е.И.Соколова5-еизд.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–80с.
23. ЕрмиловаС.В.Мучные кондитерскиеизделияизбездрожжевоготеста:учеб.пособиедляучрежденийсред.проф.образования/С.В.Ермилова.,Е.И.Соколова3-еизд.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–80с.
24. СоколоваЕ.И.Современноесырьедлякондитерскогопроизводства:учеб.пособиедляучрежденийсред.проф.образования/Е.И.Соколова,С.В.Ермилова3-еизд.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–64с.
25. ШрамкоЕ.В.Урокиитехникакондитерскогомастерства/Е.В.ШрамкоМ,:ЗАО«Издательскийдом«Ресторанныеведомости»,2005,-160с.:ил.
26. CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона/ М.: ООО «Изда-тельскийдом«Ресторанныеведомости»,2011,-320с.: ил.
27. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-еизд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО«ББПГ» (ИздательствоBBPG),2010. – 1216 с.: ил.
28. Кондитер:учеб.пособиеМ.Н.Шумилкина,Н.В.Дроздова-Изд.3-е,перераб.идоп.-Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональноеобразование)
29. **Контрольиоценкарезультатовосвоенияпрофессиональногомодуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кодинаименованиепрофессиональных иобщих  компетенций, формируемых врамкахмодуля | Критерииоценки | Методыоценки |
| **ПК5.1**  Подготавливать рабочее местокондитера,оборудование,инвентарь, кондитерскоесырье, исходные материалы кработевсоответствиисинструкциямиирегламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего местакондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопас-ности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие ви-ду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, от-делки,комплектованияготовой продукции); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чисто-ты,охраны труда, техники безопасности; * своевременноепроведениетекущей уборкирабочегоместакондитера; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным обору-дованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), ор-ганизации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабри-катов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучныхкондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здо-ровья человека (соблюдение температурного режима, товарного сосед-ства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замора-живаниядляхранения,упаковки навынос,складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологиче-ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве-соизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов потехникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене; | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораторныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; * заданий по само-стоятельнойработе   **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка выполне-ния:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * выполнения заданийэкзаменапомодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяподготовкаин-струментов; * точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полу-фабрикатах; * соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам |  |
| **ПК5.2.**  Осуществлятьприготовлениеи подготовку к использованиюотделочных полуфабрикатовдля хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий  **ПК5.3.**  Осуществлять изготовление,творческое оформление, под-готовку к реализации хлебо-булочных изделий и хлебаразнообразногоассортимента  **ПК5.4.**  Осуществлять изготовление,творческое оформление, под-готовкукреализациимучныхкондитерских изделий разно-образногоассортимента  **ПК5.5.**  Осуществлять изготовление,творческое оформление, под-готовку к реализации пирож-ных и тортов разнообразногоассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобу-лочных,мучныхкондитерскихизделий:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распо-знаваниенедоброкачественныхпродуктов; * соответствие потерь при приготовлении, подготовке креализации хле-бобулочных,мучныхкондитерскихизделийдействующимнормам; * оптимальностьпроцессаприготовленияреализациихлебобулочных,мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, време-ни, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техникприготовлениярецептуре, особенностямзаказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кон-дитерскиминвентарем; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реа-лизации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствиепроцессовинструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стан-дртамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности:   + корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;   + раздельное использование контейнеров для органических и неор-ганическихотходов;   + соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, ра-бота в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная)   дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике); |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо-вания,инвентаря,инструментов,посуды; * соответствиевременивыполненияработнормативам; * соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделийтребованиямрецептуры,меню, особенностямзаказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сы-рья,продуктов; * адкватностьоценкикачестваготовойпродукции,соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных конди-терскихизделийтребованиямрецептуры, заказа:   + гармоничность, креативность, аккуратностьвнешнего вида гото-войпродукции(общеевизуальноевпечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция)   + гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в це-лом и каждого ингредиента современным требованиям, требовани-ямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий;   + соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изде-лиязаданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарнойпродукциидля отпусканавынос |  |
| **ОК01**  Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдея-тельности,применительнокразличнымконтекстам. | * точностьраспознаваниясложныхпроблемныхситуацийвразличныхконтекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессио-нальнойдеятельности; * оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; * адекватностьопределенияпотребностивинформации; * эффективностьпоиска; * адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; * разработкадетальногопланадействий; * правильностьоценкирисковнакаждомшагу; * точностьоценкиплюсовиминусовполученногорезультата,своегопла- | **Текущийконтроль:**  экспертное наблюде-ниеиоценкавпроцес-севыполнения:   * заданий для практи-ческих/ лабораорныхзанятий; * заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; * заданийдлясамо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | наиегореализации,предложениекритериевоценкиирекомендацийпо  улучшениюплана | стоятельнойработы  **Промежуточная ат-тестация**:  экспертнноенаблюде-ние и оценка в процес-севыполнения:   * практических зада-нийна заче-   те/экзаменепоМДК;   * заданий экзамена помодулю; * экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводст-веннойпрактикам |
| **ОК.02**  Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной дея-тельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого на-бора источников, необходимого для выполнения профессиональных за-дач; * адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; * точностьструктурированияотобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; * адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепро-фессиональнойдеятельности; |
| **ОК.03**  Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональ-ноеиличностноеразвитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по про-фессии; * точность, адекватность применения современной научной профессио-нальнойтерминологии |
| **ОК04.**  Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимо-действоватьсколлегами,ру-  ководством,клиентами | * эффективность участиея вделовом общении для решения деловых за-дач; * оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и пись-менную коммуникацию на го-сударственномязыкесучетомособенностей социального икультурногоконтекста | * грамотностьустногоиписьменногоизложения своих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; * толерантностьповеденияврабочемколлективе |
| **ОК06.**  Проявлятьгражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанное  поведение на основе общече-ловеческихценностей | –пониманиезначимостисвоейпрофессии |
| **ОК07.** | –точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностиприведении |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содействовать сохранениюокружающейсреды,ресурсос-бережению,эффективнодей-  ствовать в чрезвычайных си-туациях | профессиональнойдеятельности;  –эффективностьобеспеченияресурсосбережениянарабочемместе |  |
| **ОК.09**  Использовать информацион-ные технологии в профессио-нальнойдеятельности | –адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдля реализациипрофессиональнойдеятельности |
| **ОК10.**  Пользоватьсяпрофессиональ-нойдокументациейнагосу-дарственномииностранномязыке | * адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказы-ванийнаизвестныепрофессиональныетемы); * адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональ-нойдеятельности; * точно,адекватноситуацииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(те-кущиеи планируемые); * правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтере-сующиепрофессиональныетемы |

**Приложение 2.1к ПООП по профессии**

**43.01.09Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**Основымикробиологии,физиологиипитания,санитарииигигиены**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, ОК 9-10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК5.1-5.5 | –соблюдать санитарно-эпидемиологические требования кпроцессамприготовления и под-готовки к реализации блюд, кули-нарных,мучных,кондитерскихизделий,закусок,напитков;  –определятьисточникимикробио-логическогозагрязнения;  –производитьсанитарнуюобра-боткуоборудованияи инвентаря, | –основныепонятияитерминымикро-биологии;  –основные группы микроорганизмов,  – микробиология основныхпищевыхпродуктов;  – правилаличной гигиеныработниковорганизациипитания;  – классификацию моющих средств, пра-вила их применения, условия и срокихранения;  – правилапроведения дезинфекции, де-зинсекции,дератизации;  – основные пищевые инфекции и пище-выеотравления;  – возможныеисточники микробиологи-ческого загрязнения в процессе произ-водствакулинарнойпродукции  –методыпредотвращенияпорчисырьяиготовой продукции |
| – обеспечиватьвыполнениетребо-ваний системы анализа, оценки иуправленияопаснымифакторами  (ХАССП)привыполненииработ; |
| * готовить растворы дезинфици-рующихимоющих средств; * загрязнения |
| –проводить органолептическуюоценкубезопасности пищевого  сырьяипродуктов; |
| ПК1.2-1.4,  ПК2.2-2.8,  ПК3.2-3.6,  ПК4.2-4.5,  ПК5.2-5.5 | рассчитывать энергетическуюценностьблюд; | –пищевыевеществаиихзначениедляорганизмачеловека;  –суточнуюнормупотребностичеловекавпитательных веществах;  –основныепроцессыобменавеществворганизме;  –суточный расход энергии;  –состав,физиологическоезначение,энергетическуюипищевуюценностьразличныхпродуктовпитания;  – физико-химические изменения пищи впроцессепищеварения;  – усвояемость пищи,влияющиенанеефакторы;  – нормыипринципы рациональногосбалансированногопитаниядляраз-личныхгруппнаселения;  – назначение диетического(лечебного)питания, характеристикудиет;  –методикисоставления рационов пита-ния |
| рассчитыватьсуточныйрасходэнергии в зависимости от основ-ногоэнергетическогообменаче-  ловека; |
| составлятьрационыпитаниядляразличныхкатегорийпотребите-лей |
| ОК01 | Распознаватьзадачуи/илипро-  блемувпрофессиональноми/или | Актуальный профессиональный и  социальныйконтекст,вкоторомприхо- |
|  | социальномконтексте.  Анализироватьзадачуи/илипроблему и выделять её составныечасти.  Правильновыявлятьиэффек-тивно искать информацию, необхо-димуюдлярешениязадачии/илипроблемы.  Составить план действия.Определятьнеобходимыересур-  сы.  Владетьактуальнымиметодамиработывпрофессиональнойисмежныхсферах.  Реализовать составленный план.Оцениватьрезультатипоследст-  вия своих действий (самостоятель-ноилиспомощьюнаставника). | дитсяработать ижить.  Основные источники информации иресурсы для решения задач и проблем впрофессиональноми/илисоциальномконтексте.  Алгоритмы выполнения работ впрофессиональнойисмежныхобластях.  Методыработывпрофессиональнойисмежных сферах.  Структура плана для решения задач.Порядокоценкирезультатовреше-  ниязадачпрофессиональнойдеятельно-сти |
| ОК02 | Определятьзадачипоискаин-формации  Определять необходимыеисточ-никиинформации  Планировать процесс поискаСтруктурировать получаемую  информацию  Выделятьнаиболеезначимоевперечнеинформации  Оцениватьпрактическуюзначи-мостьрезультатовпоиска  Оформлятьрезультатыпоиска | Номенклатураинформационныхис-точниковприменяемыхвпрофессио-нальнойдеятельности  Приемыструктурированияинфор-мации  Формат оформления результатов по-искаинформации |
| ОК03 | Определять актуальность норма-тивно-правовойдокументациивпрофессиональнойдеятельности  Выстраивать траектории про-  фессионального и личностного раз-вития | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументации  Современнаянаучнаяипрофессио-нальнаятерминология  Возможныетраекториипрофессио-нальногоразвитияисамообразования |
| ОК04 | Организовыватьработуколлек-  тиваикоманды  Взаимодействоватьсколлегами,руководством,клиентами. | Психологияколлектива  Психологияличности  Основыпроектнойдеятельности |
| ОК05 | Излагатьсвоимыслинагосудар-ственномязыке  Оформлятьдокументы | Особенностисоциальногоикуль-турногоконтекста  Правилаоформлениядокументов. |
| ОК06 | Описывать значимость своейпрофессии  Презентоватьструктурупрофес-сиональнойдеятельностипопро-  фессии(специальности) | Сущность гражданско-патриотическойпозиции  ОбщечеловеческиеценностиПравилаповедениявходевыполне-  нияпрофессиональнойдеятельности |
| ОК07 | Соблюдать нормы экологиче-скойбезопасности  Определятьнаправленияресур-сосбереженияврамкахпрофессио-  нальной деятельности по профессии(специальности) | Правилаэкологическойбезопасно-сти при ведении профессиональной дея-тельности  Основныересурсызадействованныевпрофессиональнойдеятельности  Путиобеспеченияресурсосбережения |
| ОК09 | Применятьсредстваинформаци-онных технологий для решения про-фессиональныхзадач  Использоватьсовременноепро-граммноеобеспечение | Современныесредстваи устройстваинформатизации  Порядокихпримененияипрограммноеобеспечениевпрофессиональ-ной  деятельности |
| ОК10 | Пониматьобщийсмыслчетко  произнесенныхвысказыванийнаизвестные темы (профессиональныеи бытовые),  пониматьтекстынабазовыепрофессиональныетемы  участвоватьвдиалогахназна-комые общие и профессиональныетемы  строить простые высказывания осебеиосвоейпрофессиональнойдеятельности  краткообосновыватьиобъяс-нить свои действия (текущие и пла-нируемые)  писать простые связные сообще-ния на знакомые или интересующиепрофессиональныетемы | правила построения простых и  сложныхпредложенийнапрофессио-нальныетемы  основные общеупотребительные гла-голы (бытовая и профессиональная лек-сика)  лексический минимум, относящийсяк описанию предметов, средств и про-цессовпрофессиональнойдеятельности  особенностипроизношения  правилачтениятекстовпрофессио-нальнойнаправленности |

* 1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемчасов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавате-**  **лем** | **36** |
| Самостоятельнаяработа 10 | **-** |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | **36** |
| втомчисле: | |
| теоретическоеобучение | 17 |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | 2 |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 17 |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе**дифференцированногозачета | |

10 Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответ-ствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необ-ходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическимпланом исодержаниемучебнойдисциплины(междисциплинарногокурса).

* + 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделови**  **тем** | **Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобу-**  **чающихся** | **Объем**  **часов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компе-тенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **держаниеучебногоматериала** | **1** | **ОК1-7,9,10** |
| Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микро-биологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.ПастераИ.И.Мечникова, А.А.Лебедева. |
| **Раздел1** | **Основымикробиологиивпищевомпроизводстве** | **11** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **К5.1-5.5** |
| **Тема1.1**  **Основные группымикроорганизмов,ихрольвпищевомпроизводстве** | **Содержаниеучебногоматериала** | **5** |
| Основныегруппы,классификация микроорганизмов,отличительныепризнакибакте-  рий,плесневыхгрибов,дрожжейивирусов. |
| льбактерий,плесневыхгрибовидрожжейвпищевомпроизводстве. |
| Характеристикимикрофлорыпочвы,водыивоздуха.Рольмикроорганизмоввкруго-  воротевеществвприроде. |
| Влияниетемпературных факторовнаразвитиемикроорганизмов.Влияниемикроорга-  низмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий обществен-ногопитания. |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Определениемикробиологическойбезопасностипищевыхпродуктов.Работасмуля-  жами,консервами,образцамипищевыхпродуктов | **2** |
| **Тематикалабораторныхработ** | **2** |
| Изучениеподмикроскопоммикроорганизмов | **2** |
| **Тема1.2**  **Основныепищевыеинфекции и пище-выеотравления** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Патогенныемикроорганизмы:понятие,биологическиеособенности |
| Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечныеинфекции:брюшнойтиф,дизентерия,холера,сальмонеллезидр.Возбудители,сим-  птоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.Зооно-зы:бруцеллез, туберкулез, сибирская язва,ящур. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевыеотравлениямикробногоинемикробногопроисхождения |  |  |
| Возможныеисточникимикробиологическогозагрязнениявпищевомпроизводстве,  условияихразвития |
| Методыпредотвращенияпорчисырьяиготовойпродукциинапредприятияхобщест-  венногопитания |
| Схемамикробиологическогоконтроля |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Решениеситуационныхзадачпоопределениюналичияпатогенноймикрофлорывпи-  щевыхпродуктах | **2** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений | **-** |
| **Раздел2** | **Основыфизиологиипитания** | **12** |  |
| **Тема 2.1Основные пище выевещества, их источ-ники,рольвструк-**  **турепитания** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Основныепищевыевещества:белки,жиры,углеводы,витаминыивитаминоподобныесоединения,микроэлементы,вода.Физиологическаярольосновныхпищевыхвеществ  вструктурепитания,суточнаянормапотребностичеловекавпитательныхвеществах |
| Источникиосновныхпищевыхвеществ,состав,физиологическоезначение,энергети-  ческаяипищеваяценностьразличныхпродуктовпитания |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **1** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Составлениесравнительной характеристикипродуктовпитанияпопищевой, физиоло-гической,энергетической ценности | **1** |
| **Тема2.2**  **Пищеварение и ус-вояемостьпищи** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Понятиеопроцессепищеварения.Физико-химическиеизмененияпищивпроцессе  пищеварения |
| Усвояемостьпищи:понятие,факторы,влияющиенаусвояемостьпищи |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |
| Изучениесхемыпищеварительноготракта. | **1** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Подборпродуктовпитания,лучшихсточкизренияусвоенияпищи | **1** |  |
| **Тема 2.3Обменвеществи**  **энергии** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Общеепонятиеобобменевеществ.Процессыассимиляцииидиссимиляции.Факторы,  влияющиенаобменвеществипроцесс регулированияеговорганизмечеловека |
| Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расходэнергии.Энергетическийбалансорганизма.Методикарасчётаэнергетическойценно-  сти блюда |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Выполнениерасчёта суточногорасходаэнергиивзависимостиотосновногоэнергети-  ческогообменачеловека. | **1** |
| Выполнениерасчётакалорийностиблюда(позаданиюпреподавателя) | **1** |
| **Тема2.4**  **Рациональное сба-лансированное пи-тание для различ-ныхгруппнаселения** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.Принципынормированияосновныхпищевыхвеществикалорийностипищивзависи-  мостиотпола,возрастаиинтенсивноститруда |
| Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей раз-ного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подрост-ков,режимпитания.Понятиеолечебномилечебно-профилактическомпитании.Ме-  тодикисоставлениярационовпитания |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |  |
| Составлениерационовпитаниядляразличныхкатегорийпотребителей | **2** |  |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений | **-** |  |
| **Раздел3** | **Санитарияигигиенавпищевомпроизводстве** | **12** |  |
| **Тема 3.1Личная и производ-ственнаягигиена** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5** |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнемувиду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значе-ниеи сроки проведениямедицинскихобследований.  Влияниефактороввнешнейсредыназдоровьечеловека. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТребованиясистемыХАССПксоблюдениюличнойипроизводственнойгигиены |  | **ПК5.1-5.5** |
| **Тема 3.2Санитарно-гигиенические тре-бования к помеще-ниям** | **Содержаниеучебногоматериала** | **8** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, ин-вентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиениче-ская необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к ма-териалам.  Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря,посудыворганизацияхпитания |
| Дезинфекция,дезинсекциядератизация,правилапроведения. |
| Моющиеидезинфицирующиесредства,классификация,правилаихприменения,ус-  ловияисрокихранения |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирую-щими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, ин-вентаряи оборудования | **2** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся** | **-** |  |
| Изучениетребований системы ХАССП, Санитарныхнорми правилСП2.3.6.1079-01Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямобщественногопитания,  изготовлениюиоборотоспособностивнихпищевыхпродуктовипродовольственно-госырья |  |  |
| **Тема 3.3Санитарно-гигиеническиетре-**  **бования к кулинар-ной обработке пи-щевыхпродуктов** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продоволь-ственногосырья,способамирежимамтепловойобработкипродуктовиполуфабрика-  тов |
| Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паш-теты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремомидр.):санитарныетребованиякихприготовлению.Санитарныеправилаприменения  пищевыхдобавок.Переченьразрешенныхизапрещенныхдобавок |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8** |
| Гигиеническаяоценкакачестваготовойпищи(бракераж). | **2** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Тема 3.4Санитарно-гигиеническиетре-**  **бования к транспор-тированию, приемкеи хранению пище-выхпродуктов** | **Содержаниеучебногоматериала**  Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продоволь-ственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная до-кументация | **1** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и со-держанию.Гигиеническиетребованияктаре.Запретыиограничениянаприемкуне-  которыхвидовсырьяипродукции |
| **Всего:** | | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* + 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Микробиологии,физиологиипитания,санитарииигигиены»,оснащенный:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материалаидр.);

техническимисредствамиобучения(компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами, DVD фильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ,2014.-III,8 с.
2. ГОСТ30524-2013Услугиобщественногопитания.Требованиякперсоналу.-Введ.2016-01-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III,48с.
3. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01. -М.:Стандартинформ,2014.-III, 10с.
4. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественногопитания, реализуемая населению. Общие технические условия– Введ. 2016 –01– 01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия обществен-ного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептическойоценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. –М.:Стандартинформ, 2014.–III, 11с.
7. ГОСТ 31987-2012Услуги общественного питания. Технологические докумен-ты на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,построению исодержанию.-Введ.2015–01–01.–М.: Стандартинформ,2014.- III, 16с.
8. ГОСТ 31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов ипотерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции обществен-ногопитания. –Введ.2015–01–01.–М.:Стандартинформ,2014. –III,10с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и соци-альной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России29.09.2015 №39023).
10. Профессиональныйстандарт«Кондитер/Шоколатье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и са-нитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. –8-еизд.,стер.–М.: Издательскийцентр«Академия», 2015.–256
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевомпроизводстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е пере-раб.и допол.. -М.:Изд.центр«Академия», 2013г.160с
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебникдлясред.проф.образованияМ.:ИРПО;Изд.центр «Академия», 2013г.256с
14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебникдля студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев,Ю.В.Несвижский.– 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр«Академия»,2016. –352 с.
15. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.
16. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
17. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1
18. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
19. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
20. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
21. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
22. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

## Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевых продуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр.СоветомФедерации23дек.1999г.:вред.на13.07.2015г.№213-ФЗ].[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественногопитания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.1997г.№1036:вред.от10мая2007№276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление ГлавногогосударственногосанитарноговрачаРФот22мая2003г.№98.<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за со-блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Глав-ного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редак-цииСП1.1.2193-07«Дополнения№1»].–Режимдоступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой цен-ности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственногосанитарноговрачаРФот20августа2002г.№27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организа-циямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пище-вых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановле-ние Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31[в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим дос-тупа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
7. Вестникиндустриипитания[Электронныйресурс].–Режимдоступа:<http://www.pitportal.ru/>
8. Всёо весе[Электронныйресурс].–Режимдоступа:[www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru/)
9. Грамотей:электроннаябиблиотека[Электронныйресурс].–Режимдоступа:[www.gramotey.com](http://www.gramotey.com/)
10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru/)
11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.meduniver.com](http://www.meduniver.com/)
12. ЦентрресторанногопартнёрствадляпрофессионаловHoReCa[Электронныйре-сурс].– Режимдоступа:<http://www.horeca.ru/>
13. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.:Экономика, 2008г 376с
2. АзаровВ.Н.Основымикробиологииисанитарии.-М.:Экономика,2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной техноло-гиипищевыхпроизводств.–М.: КолосС, 2007г.,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И.Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков иК»,2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийностироссийскихпродуктовпитания:Справочник,М.:ДеЛи,Агропромиздат,2007г.,275с.

4.**КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| **Знания:**  основныепонятияитерминымикробиологии;  основныегруппымикроор-ганизмов,  микробиологию основныхпищевых продуктов;основные пищевые инфек-ции и пищевые отравления;возможныеисточникимик-робиологического загрязне-ниявпроцессепроизводствакулинарной продукции;методы предотвращенияпорчисырьяиготовойпро-дукции;  правила личной гигиены ра-ботниковорганизациипита-ния;  классификациюмоющихсредств,правилаихприме-нения, условия и сроки хра-нения;  правилапроведениядезин-фекции,дезинсекции,дера-тизации;  пищевые вещества и их зна-чение для организма челове-ка;  суточнуюнормупотребно-стичеловекавпитательныхвеществах;  основныепроцессыобмена | Полнота ответов,точность формулиро-вок,неменее75%пра-вильныхответов.  Не менее 75% правиль-ныхответов.  Актуальность темы,адекватность резуль-татов поставленнымцелям,  полнота ответов,точность формулиро-вок, адекватностьприменения профес-сиональнойтермино-логии | **Текущий контрольприпровдении:**  -письменного/устного опро-са;  -тестирования;  -оценкирезультатоввнеау-диторной (самостоятель-ной) работы (докладов, ре-фератов, теоретическойчасти проектов, учебныхисследованийи т.д.)  **Промежуточнаяатте-стация**  в форме дифференцирован-ного зачета/ экзамена поМДКввиде:  -письменных/устныхотве-тов,  -тестирования. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| веществ в организме;суточный расход энергии;состав, физиологическоезначение,энергетическуюипищевуюценностьразлич-ных продуктов питания;физико-химические измене-нияпищивпроцессепище-варения;  усвояемостьпищи,влияю-щиенанеефакторы;  нормыипринципырацио-нальногосбалансированногопитаниядляразличныхгруппнаселения;  назначениедиетического(лечебного)питания, харак-теристикудиет;  методики составления ра-ционовпитания |  |  |
| **Умения:**  соблюдать санитарно-эпидемиологическиетребо-ваниякпроцессампроиз-водстваиреализацииблюд,кулинарных, мучных, конди-терскихизделий,закусок,напитков;  обеспечивать выполнениетребованийсистемыанализа,оценкииуправления опас-ными факторами (НАССР)при выполнении работ;производитьсанитарнуюоб-работкуоборудованияиин-вентаря,готовитьрастворыдезинфицирующих и мою-щихсредств;  проводить органолептиче-скую оценку безопасностипищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетиче-скую ценность блюд;составлятьрационыпитаниядля различныхкатегорий по-требителей | Правильность, полно-та выполнения зада-ний, точность форму-лировок, точностьрасчетов, соответст-виетребованиям  -Адекватность, опти-мальность выбора спо-собов действий, мето-дов, техник, последо-вательностейдейст-вийи т.д.  -Точностьоценки  -Соответствие тре-бованияминструкций,регламентов  -Рациональность дей-ствийит.д. | **Текущийконтроль:**   * защита отчетов по прак-тическим/ лабораорным за-нятиям; * оценка заданий для внеау-диторной (самостоятель-ной)работы * экспертная оценка демон-стрируемых умений, выпол-няемых действий в процессепрактических/лабораторныхзанятий   **Промежуточнаяатте-стация**:   * экспертная оценка выпол-нения практических заданийназачете/экзамене |

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_ Е.Ю. Кобылкевич  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. | Утверждаю  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Ульянова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. |

**ПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

**Дальнегорск, 2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫТОВАРОВЕДЕНИЯПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХТОВАРОВ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-7,9,10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК,**  **ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК5.1-5.5  ОК1-7,9,10 | проводитьорганолептиче-скуюоценкукачестваибезопас-ности продовольственных продук-тови сырья;  оцениватьусловияиоргани-зовыватьхранениепродуктовизапасов с учетом требований сис-темыанализа,оценки и управле-ния опаснымифакторами(ХАССП);  оформлятьучетно-отчетнуюдокументацию по расходу и хра-нениюпродуктов;  осуществлятьконтрольхра-ненияи расхода продуктов | ассортимент,товароведныеха-рактеристики, требования к качеству,упаковке,транспортированиюиреа-лизации,условияисрокихраненияосновныхгрупппродовольственныхтоваров;  виды сопроводительной докумен-тациинаразличныегруппыпродук-тов;  методыконтролякачества,безо-пасностипищевогосырья,продуктов;  современныеспособыобеспече-нияправильнойсохранностизапасовирасхода продуктов;  видыскладскихпомещенийитребованияк ним;  правилаоформлениязаказанапродукты со склада и приема продук-тов,поступающихсоскладаиотпо-  ставщиков |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемча-**  **сов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспрепода-**  **вателем** | 36 |
| Самостоятельнаяработа11 | **-** |
| **Объемучебнойдисциплины** | **36** |
| втомчисле: | |

11 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной ор-ганизацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисципли-ны в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обу-чающихся,предусмотренныхтематическимпланомисодержаниемучебнойдисциплины.

|  |  |
| --- | --- |
| теоретическоеобучение | 20 |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | 16 |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | - |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | - |
| контрольнаяработа | \* |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе** дифференцированного  зачета | |

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раз-деловитем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю-щихся** | **Объем ча-сов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема1.Химический составпищевыхпродуктов** | **1.**Пищевыевещества:вода,минеральныевещества, углеводы,жиры,белки,витами-  ны,ферменты.Составпищевыхвеществ,значениевпитании. | **2** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6** |
| **2.**Энергетическаяценностьпищевыхпродуктов |
|  |  |  | **ПК4.1-4.5** |
|  |  |  | **ПК5.1-5.5** |
| **Тема1.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Классификация** | **1.**Классификацияпродовольственныхтоваров. |  |
| **продовольственных** |  |
| 2.Качествоибезопасностьпродовольственныхтоваров. |
| **товаров** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся** | **4** |
|  | Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенорма- |  |
|  | тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационных |  |
|  | производственных(профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |
| **Тема2.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качествусвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе регио-нальных.Кулинарноеназначениеовощей,плодов,грибовипродуктовихперера-  ботки |  |
| **рактеристикаово-** |  |
| **щей,плодов,грибов** |  |
| **ипродуктовихпе-** |  |
| **реработки** |  |
| 2.Условияисрокихранениясвежиховощей,плодов,грибовипродуктовихперера-  ботки |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
|  | **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8** |
| 1. Изучениехозяйственно-ботаническихсортовкорнеплодовиоценкакачествапостандарту. 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандар-ту | **2** |
|  |  | **ПК3.1-3.6** |
|  |  | **ПК4.1-4.5** |
|  |  | **ПК5.1-5.5** |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуацион- |  |  |
|  | ныхпроизводственных(профессиональныхзадач);подготовка сообщений |  |  |
| **Тема3** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качествузернаипродуктовегопереработки:круп,муки,макаронныхизделий,хлебаихле-  бобулочныхизделий.Кулинарноеназначениезерновыхтоваров. |  |
| **рактеристиказер-** |  |
| **новыхтоваров** |  |
|  | 2.Условияисрокихранениязерновыхтоваров |  |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
|  | **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8** |
| 1**.**Ознакомлениесассортиментомкрупимакаронных изделийиоценкакачествапостандарту | **2** |
|  |  | **ПК3.1-3.6** |
|  |  | **ПК4.1-4.5** |
|  |  | **ПК5.1-5.5** |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |  |
| **Тема4.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству  молокаимолочныхпродуктов.Кулинарноеназначениемолочных товаров |  |
| **рактеристикамо-** |  |
| **лочныхтоваров** | 2.Условияисрокихраениямолочныхтоваров |  |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** |  |
|  | 1.Оценкакачествамолока,сливок,сыровпостандарту. | **2** |  |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных(профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |  |
| **Тема5** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству  рыбы,рыбныхпродуктов.Кулинарноеназначениерыбы,рыбныхпродуктов |  |
| **рактеристикарыбы,** |  |
| **рыбныхпродуктов** | 2.Условияисрокихранениярыбыирыбныхпродуктов |  |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
|  | **ПК1.1-1.5** |
| 1.Оценкакачестварыбыпоорганолептическимпоказателям. | **2** |
|  | **ПК2.1-2.8** |
|  | 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, со-держимогоигерметичности.Расшифровкамаркировки, указаннойнаупаковке. |  | **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |  |
| **Тема6.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,  кулинарноеназначениемясаимясныхпродуктов. |  |
| **рактеристикамясаи** |  |
| **мясныхпродуктов** | 2.Условия.срокихранениямясаимясныхпродуктов |  |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** |  |
|  | 1.Органолептическаяоценкакачествамяса | **2** |  |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |  |
| **Тема7.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству,  улинарноеназначениеяичныхпродуктов |  |
| **рактеристика**,**яич-** |  |
| **ныхпродуктов,пи-** |  |
| 2.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству  пищевыхжиров,кулинарноеназначение |
| **щевыхжиров** |  |
|  | 3.Условия,срокихраненияяичныхпродуктов,пищевых жиров |  |
| **Тематикалабораторныхработ** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
|  | **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8** |
| 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомле-ниесдефектамияиц.Установлениедопустимых инедопустимых дефектов. 2. Ознакомлениесассортиментомиоценкакачествапищевогожирапостандарту | **2** |
|  |  | **ПК3.1-3.6** |
|  |  | **ПК4.1-4.5** |
|  |  | **ПК5.1-5.5** |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся** |  |  |
|  | Работанад учебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенорма- |
|  | тивныхматериалов;решениезадачи упражненийпообразцу;решениеситуационных |
|  | производственных(профессиональныхзадач);подготовкасообщений |
| **Тема8.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,10** |
| **Товароведная ха-** | 1.Ассортиментихарактеристика,значениевпитании,общиетребованияккачеству  кондитерскихивкусовыхтоваров.Кулинарноеназначение. |  | **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **рактеристикакон-** |
| **дитерскихивкусо-** | 2. Условияисрокихранения |
| **выхтоваров** |  |
|  | **Тематикалабораторныхработ** | **2** |  |
|  | 1.Ознакомлениесассортиментомпряностейиоценкакачествапостандарту | **2** |  |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся** |  | **ОК1-7,9,10** |
|  | **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5** |
| Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норма-тивныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроизводственных (профессиональныхзадач);подготовкасообщений |
|  |  | **ПК5.1-5.5** |
| **Всего:** | | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Товароведенияпродовольственныхтоваров»,оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами, мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.201501-01. -М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния/ З.П.Матюхина.-М.: Академия,2013.– 336 с.,[16]с. цв.ил.
5. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
8. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
9. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
10. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

## Электронныеиздания:

1. РоссийскаяФедерация.Законы.Окачествеибезопасностипищевыхпродуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Сове-томФедерации23дек.1999г.:вред.на13.07.2015г.№213-ФЗ].[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036:вред. от 10 мая 2007№276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww>-издательство-пищеваяпромышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>-товароведениеи экспертизакачествапродовольственныхтоваров
5. СанПиН2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хра-нения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государст-венногосанитарноговрачаРФот22мая2003г.№98.<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
6. СанПиН 2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценностипищевых продуктов [Электронныйресурс]:постановление Главногогосударственногосанитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
7. СанПиН2.3.6.1079-01Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11«Измененияидополнения»№4»].–Режимдоступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
8. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники

* 1. Земедлина Е.А.Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец.учеб.заведений / Е.А.Замедлина.– М.:РИОР, 2005.– 156с.
  2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхо-ждения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н.Печникова.– М.: Деловая литература,2004.– 816 с.
  3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тет-радь -М.: Академия, 2010
  4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабо-раторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.:Дашков и Кº,2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения:учебникдлявысш. учеб.заведений/М.А.Николаева.–М.:Норма,2006. –448с.
  5. Пищеваяпромышленность[журналООО«Издательство«Пищеваяпромышлен-ность»].
  6. РодинаТ.Г.Сенсорныйанализпродовольственныхтоваров:учебникдлявысш.учеб.заведений/Т.Г.Родина.–2-еизд.,испр.– М.:Академия,2006.–208с.
  7. Товароведпродовольственныхтоваров**[**Гильдияиздателейпериодическойпечати].
  8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М.Скурихина,В.А. Тутельяна.– М.: ДеЛипринт,2002. –236 с.

1. **КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методы**  **оценки** |
| **Осваиваемыезнания:** | | |
| ассортимент,товаро-ведныехарактеристики,тре-бования к качеству, упаковке,транспортированиюиреали-зации,условияисрокихра-нения основных групп продо-вольственныхтоваров;  видысопроводительнойдокументациинаразличныегруппыпродуктов;  методыконтролякаче-ства,безопасностипищевогосырья,продуктов;  современныеспособыобеспеченияправильнойсо-хранности запасов и расходапродуктов;  видыскладскихпоме-щенийитребованиякним;  правилаоформленияза-каза на продукты со склада иприемапродуктов,посту-  пающих со склада и от по-ставщиков | Полнота ответов, точ-ность формулировок, неменее 70% правильныхответов.  Не менее 75% правиль-ныхответов.  Актуальность темы,адекватность результа-тов поставленным це-лям,  полнота ответов, точ-ность формулировок,адекватность примене-ния профессиональнойтерминологии | **Текущий контрольприпровдении:**  -письменного/устногоопроса;  -тестирования;  -оценки результатоввнеаудиторной (само-стоятельной) работы(докладов,рефератов,теоретической частипроектов, учебных ис-следованийит.д.)  **Промежуточная ат-тестация**  в форме дифференци-рованного зачета/ эк-заменапоМДКввиде:  -письменных/ устныхответов,  -тестирования. |
| **Осваиваемыеумения:** | | |
| проводитьорганолепти-ческуюоценкукачестваибезопасностипродовольст-венныхпродуктовисырья;  оцениватьусловияиор-ганизовыватьхранениепро-дуктовизапасовсучетомтребованийсистемыанализа,оценкииуправленияопас-нымифакторами(ХАССП);  оформлять учетно-отчетнуюдокументациюпорасходуихранениюпродук-тов;  осуществлять контрольхраненияирасходапродукто | Правильность, полнотавыполнения заданий,точность формулировок,точность расчетов, со-ответствиетребовани-ям  Адекватность, опти-мальность выбора спо-собов действий, мето-дов, техник, последова-тельностейдействийит.д.  Точность оценкиСоответствие требо-ваниям инструкций, рег-ламентов  Рациональность дейст-вийи т.д. | **Текущийконтроль:**   * защита отчетов попрактическим/ лабора-орнымзанятиям; * оценка заданий длявнеаудиторной (само-стоятельной)работы * экспертная оценкадемонстрируемых уме-ний, выполняемых дей-ствий в процессе прак-тиче-   ских/лабораторных за-нятий  **Промежуточная ат-тестация**:   * экспертная оценкавыполненияпрактиче-   ских заданий на заче-те/экзамене |

**Приложение2.3**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09 Повар кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническоеоснащениеиорганизациярабочегоместа**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕОСНАЩЕНИЕИОРГАНИЗАЦИЯРАБОЧЕГОМЕСТА»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-7,9,10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК5.1-5.5  ОК1-7,9,10 | организовыватьрабочееместо для обработки сырья, при-готовленияполуфабрикатов,го-товойпродукции,ееотпускавсоответствиисправиламитех-ники безопасности, санитарии ипожарнойбезопасности;  определять вид, выбирать всоответствииспотребностьюпроизводстватехнологическоеоборудование,инвентарь,инст-рументы;  подготавливатькработе,использоватьтехнологическоеоборудование по его назначениюсучётомправилтехникибезо-пасности, санитарии и пожарнойбезопасности,правильноориен-тироватьсявэкстреннойситуа-ции | классификацию, основные тех-ническиехарактеристики,назначе-ние, принципы действия, особенно-сти устройства, правила безопаснойэксплуатации различных групп тех-нологическогооборудования;  принципы организации обра-ботки сырья, приготовления полу-фабрикатов, готовой кулинарной икондитерской продукции, подготов-киеек реализации;  правила выбора технологиче-ского оборудования, инвентаря, ин-струментов, посуды для различныхпроцессов приготовления и отпускакулинарной и кондитерской продук-ции;  способыорганизациирабочихмест повара, кондитера в соответст-вии с видами изготавливаемой кули-нарнойикондитерскойпродукции;  правилаэлектробезопасности,пожарнойбезопасности;  правила охраны труда в организа-цияхпитания |

* 1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемчасов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавате-**  **лем** | 36 |
| Самостоятельнаяработа12 | **-** |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | **36** |
| втомчисле: | |
| теоретическоеобучение | 24 |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | - |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 12 |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | - |
| контрольнаяработа | - |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе** (указать) |  |

12 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной органи-зацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количествечасов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных те-матическим планомисодержаниемучебнойдисциплины.

* + 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раз-деловитем** | **Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся** | **Объемчасов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел1** | **Организациякулинарногоикондитерскогопроизводстваворганизацияхпитания** | **12** |  |
| **Тема 1.1Классификация ихарактеристика ос-новных типов орга-низацийпитания** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| Классификация,основныетипыиклассыорганизацийпитания.Характеристикаосновных  типоворганизацийпитания.Специализацияорганизацийпитания |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативныхматериалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ-водственных (профессиональныхзадач); подготовкасообщений |  |
| **Тема1.2**  **Принципы органи-зации кулинарногои кондитерскогопроизводства** | **Содержаниеучебногоматериала** | **10** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **1.**Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочныхорганизацийпитанияиорганизацийсполнымцикломпроизводства.Характеристика  структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабо-чихмест повара. |
| **2.**Организацияработыскладскихпомещенийвсоответствиистипоморганизациипита-ния.Нормируемыеиненормируемыепотери.Правилаприёмки,храненияиотпуска  сырья,пищевыхпродуктов |
| **3.**Характеристикаспособовкулинарнойобработки |
| **4.**Организацияработызонкухни,предназначенныхдляобработкисырьяиприготовле-  нияполуфабрикатов.Характеристикаорганизациирабочихместповара. |
| **5.**Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарнойпродукции.Характеристикаорганизациирабочихместповара.Особенностиорганиза-  циирабочих мествсуповомисоусномотделениях |
| **6.**Организациязонкухни,предназначенныхдляприготовленияхолоднойкулинарной  продукции.Характеристикаорганизациирабочихместповара. |
| **7.**Особенностиорганизациирабочих местповаравкулинарномцехе |
| **8.**Организацияработыкондитерскогоцеха.Организациярабочихместпопроизводству  кондитерскойпродукции |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **9.**Организацияреализацииготовойкулинарнойпродукции.Общиетребованиякхране-  ниюиотпускуготовойкулинарнойпродукции.Организациярабочихместповарапоотпускуготовойкулинарнойпродукции дляразличныхформобслуживания |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **6** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **1.**Организациярабочих местповарапообработкесырья:овощей,рыбы, мяса,птицы(по  индивидуальнымзаданиям). | **2** |
| **2.**Организациярабочихместповарапоприготовлениюхолоднойкулинарнойпродукции  (поиндивидуальнымзаданиям). | **2** |
| **3.**Организациярабочихместповарапоприготовлениюгорячейкулинарнойпродукции  (поиндивидуальнымзаданиям) | **2** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенормативныхматериалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ-водственных (профессиональныхзадач); подготовкасообщений |  |
| **Раздел2** | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарно-гои кондитерскогопроизводства** | **24** |  |
| **Тема 2.1Механическое обору-дование** | **Содержаниеучебногоматериала** | **12** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **1.**Классификациямеханическогооборудования.Основныечастиидеталимашин.Авто-матика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства,комплектысменных механизмовиправилаихкрепления.Правилабезопаснойэкс-  плуатации |
| **2.**Оборудованиедляобработкиовощей,зелени,грибов,плодов.Классификацияихарак-  теристика.Назначениеиустройство.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **3.**Оборудованиедляобработкимясаирыбы.Классификацияихарактеристика.Назначе-  ниеи устройство.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **4.**Оборудованиедлянарезкихлебаигастрономическихтоваров.Назначениеиустройст-  во.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **5.**Оборудованиедляпроцессоввакуумированияиупаковки.Правилабезопаснойэкс-  плуатации |
| **6.**Оборудованиедлятонкогоизмельченияпродуктоввзамороженномвиде.Назначение,  правилабезопаснойэксплуатации |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |
| **1.**Изучениеправилбезопаснойэксплуатацииоборудованиядляобработкиовощейикар- | **1** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | тофеля. |  |  |
| 2.Изучениеправилбезопасной эксплуатацииоборудованиядляобработкимясаирыбы | **1** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативныхматериалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ-водственных (профессиональныхзадач); подготовкасообщений |  |  |
| **Тема2.2**  **Тепловое оборудова-ние** | **Содержаниеучебногоматериала** | **8** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **1.**Классификациятепловогооборудованияпотехнологическомуназначению,источникутеплаиспособамегопередачи.Характеристикаосновныхспособовнагрева.Автома-  тикабезопасности.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **2.**Варочноеоборудование.Классификация.Назначениеиустройство.Правилабезопас-нойэксплуатации.Пароварочныешкафыимелкиеварочныеаппараты.Назначениеи  устройство.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **3.**Жарочноеоборудование.Характеристикаосновныхспособовжаркиивыпечки.Клас-сификацияиустройство.Правилабезопаснойэксплуатации.Варочно-жарочноеобо-  рудование.Назначениеиустройство.Правилабезопаснойэксплуатации |
| **4.**Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безо-паснойэксплуатации.Оборудованиедляраздачипищи.Классификация.Назначениеи  устройство.Правилабезопасной эксплуатации |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |
| 1.Изучениеправилбезопаснойэксплуатациитепловогооборудования | **1** |
| 2.Изучениеправилбезопаснойэксплуатациимногофункциональноготепловогооборудо-  вания. | **1** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся** |  |  |
| Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенормативных  материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ-водственных (профессиональныхзадач); подготовкасообщений |
| **Тема 2.3Холодильное обору-дование** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,9,**  **10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5** |
| **1.**Классификацияихарактеристикахолодильногооборудования,Способыохлаждения  (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной экс-плуатации |
| 2.ТребованиясистемыХАССПксоблюдениюличнойипроизводственнойгигиены |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1.Изучениеправилбезопаснойэксплуатациихолодильногооборудования | **2** | **ПК5.1-5.5** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся** |  |
| Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенормативныхматериалов;решениезадачиупражненийпообразцу;решениеситуационныхпроиз-  водственных(профессиональныхзадач);подготовкасообщений |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Техническогооснащенияиорганизациирабочегоместа»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ,2014.-III,8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01.-М.: Стандартинформ,2014.-III,48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ,2014.-III, 12с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль-нойзащитыРФот08.09.2015№610н(зарегистрировановМинюстеРоссии29.09.2015 №39023).
6. Профессиональныйстандарт«Кондитер/Шоколатье»
7. БотовМ.И.Оборудованиепредприятийобщественногопитания:учебникдлястуд.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпич-ников.–1-еизд. –М.:Издательскийцентр«Академия»,2013.– 416с.
8. ЕлхинаВ.Д.Механическоеоборудованиепредприятийобщественногопитания:Справочник:учеб.дляучащихсяучреждений сред.проф.образования/В.Д.Елхина.

–5-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.–336

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.дляучащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-еизд.– М.: Издательскийцентр«Академия»,2016.–240 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обществен-ного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.Усов.–13-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр«Академия»,2015.–432с.
3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
9. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.
10. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

## Электронныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы.О качестве и безопасности пищевых продуктов[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Со-ветомФедерации23дек.1999г.:вред.на13.07.2015г.№213-ФЗ].[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
2. РоссийскаяФедерация.Постановления.Правилаоказанияуслугобщественногопитания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.1997г.№1036: вред. от 10мая 2007№276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациямобщественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых про-дуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главно-го государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакцииСП2.3.6.2867-11«Измененияидополнения»№4»].–Режимдоступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
4. <http://www.horeca.ru/>Главныйпорталиндустриигостеприимстваипитания
5. <http://www.food-service.ru/catalog>Каталогпищевогооборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/)
7. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник длясред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.-РостовН/Д«Феникс»,2012-373с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости»,2012,160 с.
3. Тепловоеоборудование/Р.В.Хохлов.-М.:«Ресторанныеведомости»,2012-164с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторан-ныеведомости»,2012–128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 –162 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИС-ЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методы**  **оценки** |
| **Знание:**  классификацию, основные техни-ческиехарактеристики,назначение,принципыдействия,особенностиуст-ройства, правила безопасной эксплуата-ции различных групп технологическогооборудования;  принципы организации обработкисырья, приготовления полуфабрикатов,готовой кулинарной и кондитерскойпродукции,подготовкиеекреализации;  правилавыборатехнологическогооборудования, инвентаря, инструмен-тов, посуды для различных процессовприготовления и отпуска кулинарной икондитерскойпродукции;  способыорганизациирабочихмест повара, кондитера в соответствии свидами изготавливаемой кулинарной икондитерскойпродукции;  правилаэлектробезопасности,пожарнойбезопасности;  правила охраны труда в организаци-яхпитания. | Полнота ответов,точность формулиро-вок,неменее75%пра-вильныхответов.  Не менее 75% правиль-ныхответов.  Актуальность темы,адекватность резуль-татов поставленнымцелям,  полнота ответов,точность формулиро-вок, адекватностьприменения профес-сиональнойтермино-логии | **Текущий контрольприпровдении:**  -письменного/уст-ногоопроса;  -тестирования;  -оценки результа-тов внеаудиторной(самостоятельной)работы (докладов,рефератов, теоре-тической частипроектов, учебныхисследований и т.д.)**Промежуточнаяаттестация**  в форме дифферен-цированного зачета/экзамена по МДК ввиде:  -письменных/уст-ныхответов,  -тестирования. |
| **Умение:**  организовыватьрабочееместодляобработкисырья,приготовленияполуфабрикатов, готовой продукции, ееотпускавсоответствиисправиламитехники безопасности, санитарии и по-жарнойбезопасности;  определять вид, выбирать в соот-ветствии с потребностью производстватехнологическоеоборудование,инвен-тарь,инструменты;  подготавливать к работе, исполь-зоватьтехнологическоеоборудованиепо его назначению с учётом правил тех-ники безопасности, санитарии и пожар-нойбезопасности,правильноориенти-роватьсявэкстреннойситуации | Правильность, полно-та выполнения зада-ний, точность форму-лировок, точностьрасчетов, соответст-виетребованиям  -Адекватность, опти-мальность выбора спо-собов действий, мето-дов, техник, последо-вательностейдейст-вийи т.д.  -Точностьоценки  -Соответствие тре-бованияминструкций,регламентов  -Рациональность дей-ствийит.д. | **Текущийконтроль:**   * защита отчетовпо практическим/лабораорнымзаня-тиям; * оценка заданий длявнеаудиторной (са-мостоятельной)работы * экспертная оценкадемонстрируемыхумений, выполняе-мых действий в про-цессепрактиче-   ских/лабораторныхзанятий  **Промежуточнаяаттестация**:   * экспертная оценкавыполнения практи-ческихзаданийна   зачете/экзамене |

**Приложение2.4**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

# Экономическиеиправовыеосновыпрофессиональнойдеятельности

**2021 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

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

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Экономическиеиправовыеосновыпрофессиональнойдеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-7, 9,10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК1-7, 9,10 | проводитьанализсостояниярынкатоваровиуслугвобластипрофессиональнойдеятельности;  ориентироваться в общих во-просахосновэкономикиорганиза-циипитания;  -определятьпотребностьвматериальных, трудовыхресурсах;  применятьнормытрудовогоправа при взаимодействии с подчи-неннымперсоналом;  применятьэкономическиеиправовые знания в конкретных про-изводственныхситуациях;  защищать свои правав рам-ках действующего законодательстваРФ. | принципы рыночной экономики;организационно-правовыеформы  организаций;  основные ресурсы, задействован-ные в профессиональной деятельности;способыресурсосбережениявор-  ганизации;  понятие,видыпредприниматель-  ства;  виды предпринимательских рис-ков, способы их предотвращения и ми-нимизации;  нормативно - правовые докумен-ты, регулирующие хозяйственные от-ношения;  основныеположениязаконода-тельства,регулирующего трудовыеот-ношения;  формы и системы оплаты труда;механизмформированиязаработ-  нойплаты;  видыгарантий,компенсацийиудержанийиззаработнойплаты |
| ОК11 | Выявлять достоинства и не-достаткикоммерческой идеи  Презентоватьидеи открытиясобственного дела в профессио-нальнойдеятельности  Оформлять бизнес-планРассчитыватьразмерывыплат  покредитам | Основы предпринимательскойдеятельности  Основы финансовой грамотностиПравиларазработкибизнес-  планов  Порядоквыстраиванияпрезента-  ции  Виды кредитных банковских про-дуктов |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объем часов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавателем** | 36 |
| Самостоятельнаяработа13 | **-** |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | **36** |
| втомчисле: | |
| теоретическоеобучение | 28 |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | - |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 8 |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | - |
| контрольнаяработа | - |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе**дифференцированногозачета | |

13 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной органи-зацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количествечасов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных те-матическим планомисодержаниемучебнойдисциплины.

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделови**  **тем** | **Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучаю-**  **щихся** | **Объемчасов** | **Осваиваемые**  **элемен-ты ком-петен-ций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел1.Экономическиеиправовыеосновыпроизводственнойдеятельности** | | **20** |  |
| **Тема1.1**  **Принципы ры-ночной экономи-ки** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** |  |
| 1.Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другимидисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, ихклассификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресур-сов | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| 2.Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура иконъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыноч-ные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Законспросаи предложения.Факторы, влияющиенаспроси предложение | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской фе-дерации,тенденцияхего развития.  **Источникиинформации**  Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости»,Интернет-ресурсы:http://[www.Economi.gov.](http://www.Economi.gov/)ru,http://bibliotekar.ru |  |  |
| **Тема1.2.**  **Предприятие(организация) каксубъектхозяй-ствования.** | **Содержаниеучебногоматериала** | **14** |  |
| **1.**Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской дея-тельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики стра-ны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и спо-собыихпредотвращения и минимизации. | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **2.**Видыэкономическойдеятельности(отраслинародногохозяйства).Признакиот- | **ОК1-ОК5,ОК7,** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | раслиобщественногопитания,еерольизначениевэкономикестраны.Понятиеор-  ганизации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.Ре-сурсыпредприятий. Путиресурсосбережения ворганизации. |  | **ОК9,ОК10,ОК11** |
| 3.Организационно-правовыеформыпредприятий,установленныеГКРФ,видыи  особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных от-ношений. | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 1.** Определение организационно-правовых форм и видовкоммерческихинекоммерческихорганизаций,особенностейправовогорегулированияихдеятельности. (Решениеситуационныхзадач) | **2** | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О раз-витиималогоисреднегопредпринимательствавРоссийскойФедерации"Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на совре-менном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбе-режения»  **Источникиинформации**   1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы РоссийскойФедерации). 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднегопредпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующаяредакция,2016г)   **Интернет-ресурсы**:http://[www.Economi.gov.](http://www.Economi.gov/)ru,http://bibliotekar.ru | **-** |  |
| **Раздел2**  **Основытрудовогоправаиформыоплатытруда** | | **16** |  |
| **Тема 2.1Основные поло-жениязаконо-дательства, ре-гулирующиетру-** | **Содержаниеучебногоматериала** | **8** |  |
| 1.Основныепонятиятрудовогозаконодательства.Правовоерегулированиетрудовыхотношений.Трудовойдоговор.Рабочеевремяивремяотдыха.Дисциплинатрудаи  трудовойраспорядок. | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,**  **ОК10,ОК11** |
| Материальнаяответственностьсторонтрудовогодоговора.Договороматериальной |  | **ОК1-ОК5,ОК7,** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **довыеотноше-ния** | ответственности.Защитатрудовыхправработников |  | **ОК9,**  **ОК10,ОК11** |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** |  |
| **Практическое занятие 2.** Порядок заключения, расторжения, изменения условийтрудовогодоговора | **2** | **ОК1-ОК5,ОК7,**  **ОК9,ОК10,ОК11** |
| **Практическоезанятие3.**Определениематериальнойответственностиработодателейиработников. Решениеситуационныхзадач | **2** | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,**  **ОК10,ОК11** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика исодержаниедомашних заданий)**  Изучениеианализраздела3,глава10,раздела4,главы15,16,раздела5,глава17  раздел11,главы37,38, 39ТрудовогокодексаРФ,решитьситуационныеправовыеза-дачи.  **Источникиинформации**  Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. за-кон: [принят Гос. Думой21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: РидГрупп,2016. –256с.–(ЗаконодательствоРоссиискомментариямикизменениям). | **-** |  |
| **Тема 2.2.Механизм форми-рования и формыоплатытруда** | **Содержаниеучебногоматериала** | **8** |  |
| **1.**Политикагосударствавобластиоплатытруда.Механизмформированияоплаты  труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формиро-ваниефондаоплатытрудав организации,определениесреднейзаработнойплаты. | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **2.**Мотивациятруда,видыиспособы.Техническоенормированиетруда. | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,**  **ОК10,ОК11** |
| **3**.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их ви-ды.Правапредприятийиорганизацийпозащитеинтересовтрудящихся | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,ОК10,ОК11** |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **2** |  |
| **Практическое занятие 4.** Расчет заработной платы при различных формах оплатытруда | **2** | **ОК1-ОК5,ОК7,ОК9,**  **ОК10,ОК11** |
| **Всего:** | | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Социально-экономическихдисциплин»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.;

техническимисредствамиобучения:компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVDфильмами,мультимедийными пособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: РидГрупп,2016.–256с.– (ЗаконодательствоРоссиискомментариямикизменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Россий-скойФедерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер.закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.:ЭЛИТ,2016-880с. (кодексыРоссийской Федерации).
4. КодексРФобадминистративныхправонарушениях–М.:Проспект,КноРус,2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потре-бителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-ММосква,2014 г.
6. ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10 с.
7. ГОСТ31987-2012Услугиобщественногопитания.Технологическиедокументынапродукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построе-ниюисодержанию.Введ.2015–01–01.–М.:Стандартинформ,2014.-III,16с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ,2014.-III,12 с.
9. ЖабинаС.Б.,БурдюговаО.М.,КолесоваА.В.Основыэкономики,менеджментаимаркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина,О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Акаде-мия»,2015. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебникдля студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.:Издательскийцентр«Академия», 2014г.
11. СоколоваС.В.Основыэкономики:учебноепособиедлянач.проф.образования

/С.В.Соколова.–4-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2013г.

1. ЯковлевА.И.Основыправоведения:учебникдляучащихсянач.проф.учеб.заведе-ний/А.И.Яковлев-М:«АКАДЕМИЯ», 2012 г.
2. Журнал«Ресторанныеведомости»,приложение«Отделпродаж»,М.,2013-2016г.
3. Журнал«Современныйресторан»
4. Долгов, В. С. Экономика сельского хозяйства : учебное пособие для спо / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-5873-8.
5. Кондратьева, И. В. Экономика отраслей сельского хозяйства : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5246-0.
6. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.

## Электронныеиздания:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. http://www.garant.ru
3. [http://www](http://www/).economi.gov.ru
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. [http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)
6. Долгов, В. С. Экономика сельского хозяйства : учебное пособие для спо / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-5873-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146628> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кондратьева, И. В. Экономика отраслей сельского хозяйства : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5246-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149314> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.2.Дополнительныеисточники(печатныеиздания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/С.А.Быстров. – М.: Форум, 2011.-464с.
2. Ефимова О.П.Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. -348с.
3. КазанцеваС.Я.Основыправа:учебникдлястуд.Сред.Проф.заведений/С.Я.Ка-занцева.–М.: Издательскийцентр«Академия»,2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности:учеб.пособие/подобщ.Ред.Проф.А.Я.Капустина.–М.:Гардарики,2009г.
5. СолдатенковД.В.Ресторанныйперсонал:какизбежатьпроблем./Д.В.Солдатен-ков.:М.ЗАО. ИздательскийдомРесторанныеведомости,2005.-192с.
6. РумынинаВ.В.Основыправа:учебникдлястуд.сред.проф.образования./В.В.Румынина– М.: ФОРУМ: ИНФРА-М,2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательныйучреждений.Базовыйипрофильныйуровни:в2частях–4-еизд.–М.ООО«ТИД«Русскоеслово-РС», 2008г.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИС-ЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| -принципырыночнойэкономи-ки;  -организационно-правовыефор-мыорганизаций;  -основные ресурсы, задейство-ванные в профессиональной дея-тельности;  - способы ресурсосбережения ворганизации;  -понятие, виды предпринима-тельства;  -виды предпринимательскихрисков,способыихпредотвра- | Полнота ответов,точность формулиро-вок,неменее70%пра-вильныхответов.  Не менее 75% правиль-ныхответов.  Актуальность темы,адекватность резуль-татов поставленнымцелям,  полнота ответов,точностьформулиро- | **Текущий контрольприпровдении:**  -письменного/устного опро-са;  -тестирования;  -оценкирезультатоввнеау-диторной (самостоятель-ной) работы (докладов, ре-фератов, теоретическойчастипроектов,учебных  исследованийит.д.) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| щенияиминимизации;  -нормативно - правовые доку-менты, регулирующие хозяйст-венныеотношения;  -основныеположениязаконода-тельства, регулирующего трудо-выеотношения;  -формыисистемыоплатытруда;  -механизмформированиязара-ботнойплаты;  -виды гарантий, компенсаций иудержанийиззаработнойплаты | вок, адекватностьприменения профессио-нальнойтерминологии | **Промежуточная атте-стация**  в форме дифференцирован-ного зачета/ экзамена поМДКввиде:  -письменных/устныхотве-тов,  -тестирования. |
| -проводитьанализсостояниярынка товаров и услуг в областипрофессиональнойдеятельности;  -ориентироватьсявобщихво-просах основ экономики органи-зациипитания;  -определять потребность в мате-риальных,трудовыхресурсах;  -применятьнормытрудовогоправа при взаимодействии с под-чиненнымперсоналом;  -применятьэкономическиеиправовыезнаниявконкретныхпроизводственныхситуациях;  -защищать свои правав рамкахдействующегозаконодательстваРФ. | Правильность, полно-та выполнения зада-ний, точность форму-лировок, точностьрасчетов, соответст-виетребованиям  -Адекватность, опти-мальность выбора спо-собов действий, мето-дов, техник, последо-вательностейдейст-вийи т.д.  -Точностьоценки  -Соответствие требо-ваниям инструкций,регламентов  -Рациональность дей-ствийит.д. | **Текущийконтроль:**   * защита отчетов по прак-тическим/ лабораорным за-нятиям; * оценка заданий для внеау-диторной (самостоятель-ной)работы * экспертная оценка демон-стрируемых умений, выпол-няемых действий в процессепрактических/лабораторныхзанятий   **Промежуточная атте-стация**:   * экспертная оценка выпол-нения практических заданийназачете/экзамене |

Приложение2.5

к ПООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**Основыкалькуляциииучета**

**2021 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | | 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | | 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  | |
|  |
|  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС-ЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1-7,9,10,11.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК,ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-  1.4,  ПК 2.2-  2.8,  ПК 3.2-  3.6,  ПК 4.2-  4.5,  ПК5.2-5.5  ОК1-7,  9,10,11 | -вестиучет,оформ-лятьдокументы первичнойотчетности по учету сырья,товаров и тарыв кладовойорганизациипитания;  -составлятьтоварныйотчетза день;  -определятьпро-центнуюдолюпотерьнапроизводстве при различ-ных видах обработки сы-рья;  -составлятьплан-меню,работатьсосбор-никомрецептурблюдикулинарных изделий, тех-нологическимиитехнико  -технологическимикар-тами;  -рассчитыватьценынаготовуюпродукциюиполуфабрикатысобственно-го производства, оформлятькалькуляционныекарточки;  -участвовать в прове-денииинвентаризациивкладовойинапроизводстве;  -пользоватьсякон-трольно-кассовымимаши-нами или средствами атвто-матизацииприрасчетахспотребителями;  -приниматьоплатуналичнымиденьгами;  -приниматьиоформ-лятьбезналичныеплатежи;  -составлять отчеты поплатежам. | -видыучета,требования,предъявляемыек  учету;   * задачибухгалтерскогоучета;   -предметиметодбухгалтерскогоучета;  -элементыбухгалтерскогоучета;  -принципы и формы организации бухгалтер-скогоучета   * особенностиорганизациибухгалтерскогоучетавобщественном питании; * основные направления совершенствования,учетаиконтроляотчетностинасовременномэтапе; * формы документов, применяемых в органи-зацияхпитания, ихклассификацию; * требования, предъявляемые к содержанию иоформлению документов; * права, обязанности и ответственность глав-ногобухгалтера; * понятиецены, ее элементы, виды цен, по-нятие калькуляции ипорядок определения рознич-ныхценнапродукциюсобственногопроизводства; * понятиетоварооборота предприятийпита-ния,его виды и методы расчета. * сущность плана-меню, его назначение, ви-ды,порядок составления;   -правила документального оформлениядви-женияматериальных ценностей;   * источникипоступленияпродуктовитары;   -правилаоприходованиятоваровитарыма-териально-ответственнымилицами,  реализованныхиотпущенныхтоваров;  -методикуосуществленияконтролязатовар-нымизапасами;  -понятиеивидытоварныхпотерь,методикуихсписания;  -методикупроведенияинвентаризацииивы-явленияеерезультатов;   * понятие материальной ответственности, еедокументальноеоформление,отчетностьматери-ально-ответственныхлиц; * порядокоформленияиучетадоверенностей; * ассортимент меню и цены на готовую про-дукциюна деньпринятияплатежей; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | * правилаторговли; * видыоплатыпоплатежам; * видыиправилаосуществлениякассовыхопераций; * правила и порядок расчетов с потребителя-мипри оплате наличными деньгами ипри безна-личнойформеоплаты; * правилаповедения,степеньответственно-стизаправильностьрасчетовспотребителями. |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемчасов** | |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавателем** | 32 | |
| Самостоятельнаяработа14 | **-** | |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | **32** | |
| втомчисле: | | |
| теоретическоеобучение | 20 | |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | - | |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 12 | |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | | \* |
| контрольнаяработа | | \* |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе**дифференцированногозачета | | |

14 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной ор-ганизацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количест-ве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренныхтематическим планомисодержаниемучебнойдисциплины.

* 1. **ТематическийпланисодержаниеучебнойдисциплиныОсновыкалькуляциииучета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделов итем** | **Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся** | **Объем ча-сов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема1.**  **Общая характери-стика бухгалтер-скогоучета** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** |  |
| **1.**Видыучетаворганизациипитания,требования,предъявляемыек учету, задачибух-галтерскогоучета,предметиметодбухгалтерскогоучета,элементыбухгалтерского  учета | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| **2.**Особенности,принципыиформыорганизациибухгалтерскогоучетавобщественном  питании.Основныенаправлениясовершенствования,учетаиконтроляотчетности |
| 1. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях пита-ния, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению до-кументов 2. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета напредприятииресторанного бизнеса |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  ИзучениеФедеральногозакона"Обухгалтерскомучете"от06.12.2011N402-ФЗ(дейст-вующаяредакция, 2016)  **Источникиинформации**  Федеральныйзакон"Обухгалтерскомучете"от06.12.2011N402-ФЗ(действующаяре-дакция,2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/> | **-** |  |
| **Тема2.**  **Ценообразование вобщественном пи-тании** | **Содержаниеучебногоматериала** | **10** |  |
| **1.**Понятиецены,ееэлементы,видыцен.Ценоваяполитикаорганизацийпитания | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| **2.**Понятиекалькуляцииипорядокопределениярозничныхценнапродукциюиполу-  фабрикатысобственногопроизводства |
| 3.Товарооборотпредприятийпитания,еговидыиметодырасчета |
| 4.План-меню,егоназначение,виды,порядоксоставления |
| 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных конди-терскихибулочных изделийкакосновныенормативныедокументыдляопределения  потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерскихизделий |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **6** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1.РаботасоСборникомрецептур,:   * расчеттребуемогоколичествасырья,продуктовдляприготовленияпродукциисобст-венногопроизводства, * определениепроцентнойдолипотерьеприразличных видах обработкисырья | **2** | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| 2.Составлениеплана-меню.Расчетплановоготоварооборотанадень | **2** |
| 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.Калькуляциярозничныхценнамучныеикондитерскиеизделия.  Оформлениекалькуляционныхкарточек. | **2** |
| **Тема 3.Материальная от-ветственность.**  **Инвентаризация** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** |  |
| **1.**Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор ополнойиндивидуальнойматериальнойответственности,порядокоформленияиучетадоверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| **2.**Контрользатоварнымизапасами.Понятиеизадачипроведенияинвентаризации,по-  рядокеепроведенияидокументальноеоформление |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и со-держаниедомашних заданий)**   1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон тру-довогодоговора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утвер-ждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обяза-тельств"   **Источникиинформации**  1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы РоссийскойФедерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об ут-верждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обя-зательств"  <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152>/ | **-** |  |
| **Тема4.**  **Учет сырья, про-дуктов итарыв** | **Содержаниеучебногоматериала** |  |  |
| 1.Задачииправилаорганизации учетавкладовыхпредприятийобщественногопитания.  Источникипоступленияпродуктовитарынапредприятиепитания,документальное | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **кладовых организа-цийпитания** | оформлениепоступлениясырьяитоваровотпоставщиков |  | **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| 2.Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарнойкниги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпускапродуктовиз кладовой |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **2** | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| **Практические занятия 4.** Оформление документов первичной отчетности по учету сы-рья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет задень. | **2** |
| **Тема5.**  **Учет продуктов напроизводстве, от-пуска и реализациипродукции и това-ров предприятиямиобщественного пи-тания** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-ОК5,**  **ОК9,ОК10** |
| 1.Организацияучетанапроизводстве.Составтоварооборотаобщественногопитания |
| 2.Документальноеоформлениепоступлениясырьянапроизводство.Документальное  оформлениеи учетреализацииотпуска готовойпродукции |
| 3.Отчетностьореализациииотпускеизделийкухни.Отчетодвижениипродуктовита-  рынапроизводстве.Особенности учетасырьяиготовыхизделийвкондитерскомцехе |
| **Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ** | **4** | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| **Практическиезанятия5-6.**Оформлениедокументовпервичнойотчетностипоучетусырья,готовойиреализованнойпродукциииполуфабрикатовнапроизводстве. | **4** |
| **Тема6.**  **Учетденежныхсредств, расчетныхи кредитных опера-ций** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ПК1.2-1.5**  **2.2-2.5**  **3.2-3.5**  **4.2-4.5**  **5.2-5.5**  **ОК1-5,9,10** |
| 1.Правилаторговли.Видыоплатыпоплатежам |
| 2.Правилаипорядокрасчетовспотребителямиприоплатеналичнымиденьгамииприбезналичнойформеоплаты.Правилаповедения,степеньответственностизаправиль-  ностьрасчетовспотребителями |
| 3.Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовыхмашинах,правилаосуществлениякассовыхопераций.Документальное  оформлениепоступленияналичных денегвкассуиквыдаче |
| 4.Порядокведениякассовойкнигииотчетностькассира |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потреби-телей,«Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществле-нии денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоя-нию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Феде-рацииот 19 января 1998 года№55.  **Источникиинформации**   1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/> 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении де-нежныхрасчетовснаселением"(утв.МинфиномРФ30.08.1993N104)<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/> 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) УтвержденыПостановлениемПравительстваРоссийскойФедерацииот19января1998года№   55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli>/ | **-** |  |
| **Всего:** | | **32** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Социально-экономическихдисциплин»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. за-кон: [принят Гос. Думой21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: РидГрупп,2016.–256с.– (ЗаконодательствоРоссиискомментариямикизменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы РоссийскойФедерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федера-ции:[федер.закон:принятГос.Думой16июля1998г.:посостояниюна1янв.2016г.].– М.: ЭЛИТ,2016.–880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услугиобщественного питания. Термины иопределения.- Введ.2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III,10с.
5. ГОСТ 30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ,2014.-III, 12с.
6. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи-тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм,2014.-III, 12с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы напродукциюобщественногопитания.Общиетребованиякоформлению,построениюисодержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерьсырьяипищевыхпродуктовприпроизводствепродукцииобщественногопитания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного пита-ния,реализуемая населению.Общиетехнические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и мар-кетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина,О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2015. –336 с.
11. ПотаповаИ.И.Калькуляцияиучет:учеб.дляучащихсяучрежденийнач.проф.обра-зования/И.И.Потапова.М.:Образовательно-издательскийцентр«Академия»;ОАО«Московскиеучебники»,2013.-176с.
12. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
13. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
14. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
15. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

## Электронныеиздания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующаяредакция,2016)<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>
2. ЗаконРФот07.02.1992N2300-1(ред.от03.07.2016)"Озащитеправпотребите-лей»

<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>

1. "Типовыеправилаэксплуатацииконтрольно-кассовыхмашинприосуществленииденежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>
2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Ме-тодическихуказанийпоинвентаризацииимуществаифинансовыхобяза-тельств"<http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152>/
3. Правилапродажи отдельных видов товаров(текст по состоянию на 18.01.2016 г.)Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января1998года№55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>
4. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) УтвержденыПостановлениемПравительстваРоссийскойФедерацииот19января1998года№

55.<http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>

1. [http://economy.gov.ru](http://economy.gov.ru/)
2. [http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники(печатныеиздания)

1. Быстров С.А.Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/БыстровС.А. – М.: Форум, 2011.-464с.
2. Ефимова О.П.Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. -348с
3. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб-но-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговаякорпорация«Дашков иК0»,2007.– 232 с.
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИП-ЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| -видыучета,требования,предъявляемыекучету;   * задачибухгалтерскогоучета;   -предметиметодбухгалтерскогоучета;  -элементыбухгалтерскогоучета;  -принципы и формы организации бухгалтер-скогоучета   * особенностиорганизациибухгалтерскогоучетавобщественномпитании; * основные направления совершенствования,учета и контроля отчетности на современномэтапе; * формы документов, применяемых в органи-зацияхпитания,ихклассификацию; * требования, предъявляемые к содержанию иоформлениюдокументов; * права, обязанности и ответственность глав-ногобухгалтера; * понятие цены, ее элементы, виды цен, по-нятие калькуляции ипорядок определениярозничных цен на продукцию собственногопроизводства; * Понятие товарооборота предприятий пита-ния,еговиды иметодырасчета. * сущность плана-меню, его назначение, ви-ды,порядок составления;   -правила документального оформлениядви-женияматериальныхценностей;   * источникипоступленияпродуктовитары;   -правилаоприходованиятоваровитарыма-териально-ответственными лицами,реализованныхиотпущенныхтоваров;  -методику осуществления контроля за товар-нымизапасами;  -понятие и виды товарных потерь, методикуихсписания;  -методику проведения инвентаризации и вы-явленияеерезультатов;   * понятие материальной ответственности, еедокументальное оформление, отчетность ма-териально-ответственных лиц; * порядок оформления и учета доверенно-стей; * ассортимент меню и цены на готовую про-дукциюнаденьпринятияплатежей; | Полнотаотве-тов,точность  формулировок, неменее 75% пра-вильныхответов.Не менее 75%правильных от-ветов.  Актуальностьтемы, адекват-ностьрезульта-тов поставлен-ным целям,полнота ответов,точность форму-лировок, адекват-ность примененияпрофессиональнойтерминологии | **Текущий контрольприпровдении:**  -  письменного/устногоопроса;  -тестирования;  -оценкирезультатоввнеаудиторной (са-мостоятельной) ра-боты  **Промежуточнаяаттестация**  в форме дифферен-цированного зачета/экзамена по МДК ввиде:  -письменных/уст-ныхответов,  -тестирования. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * правилаторговли; * видыоплатыпоплатежам; * видыиправилаосуществлениякассовыхопераций; * правила и порядок расчетов с потребителя-мипри оплате наличными деньгами иприбезналичнойформеоплаты; * правила поведения, степень ответственно-сти за правильность расчетов с потребителя-ми; |  |  |
| * оформлять документы первичной отчетно-сти ивести учет сырья, готовой иреализо-ванной продукции и полуфабрикатовнапроизводстве,   -оформлятьдокументы первичной отчетно-сти по учету сырья, товаров и тарыв кладо-войорганизациипитания;  -составлятьтоварныйотчетзадень;  -определятьпроцентную долю потерь напроизводстве при различных видах обработ-кисырья;   * составлять план-меню, работать со сборни-ком рецептур блюд и кулинарных изделий,технологическимии технико - технологиче-скимикартами;   -рассчитыватьценынаготовуюпродукциюиполуфабрикаты собственного производства,оформлятькалькуляционныекарточки;  -участвовать в проведении инвентаризации вкладовойи напроизводстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми маши-нами или средствами атвтоматизацииприрасчетахспотребителями;  -приниматьоплатуналичнымиденьгами;  -принимать и оформлять безналичные пла-тежи;  -составлятьотчетыпоплатежам | Правильность,полнота выполне-ния заданий, точ-ностьформули-ровок, точностьрасчетов, соот-ветствиетребо-ваниям  -Адекватность,оптимальностьвыбора способовдействий, мето-дов, техник, по-следовательно-стей действий ит.д.  -Точность расче-тов  -СоответствиетребованиямНДит.д. | **Текущийконтроль:**   * защита отчетовпо практическим/лабораорнымзаня-тиям; * оценка заданий длявнеаудиторной (са-мостоятельной)работы:презентаций * экспертная оценкадемонстрируемыхумений, выполняе-мых действий в про-цессепрактиче-   ских/лабораторныхзанятий  **Промежуточнаяаттестация**:   * экспертная оценкавыполнения практи-ческих заданий назачете/экзамене |

**Приложение 2.6**

к ПООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**Охранатруда**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС-ЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9,10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК5.1-5.5  ОК1-7, 9,10 | -выявлять опасныеи вредные про-изводственныефакторы и соответ-ствующиеимриски,связанныеспрошлыми, настоящими или плани-руемыми видами профессиональнойдеятельности;  -использоватьсредстваколлектив-нойииндивидуальнойзащитывсоответствиисхарактеромвыпол-няемойпрофессиональнойдеятель-ности;  -участвоватьваттестациирабочихмест по условиям труда, в т. ч. оце-ниватьусловиятрудаиуровеньтравмобезопасности;  -проводитьвводныйинструктажпомощника повара (кондитера), ин-структировать их по вопросам тех-ники безопасности на рабочем местесучетомспецификивыполняемыхработ;  -вырабатыватьиконтролироватьнавыки, необходимые для достиже-ниятребуемогоуровнябезопасно-ститруда. | -законы и иные нормативные правовыеакты,содержащиегосударственныенормативные требования охраны труда,распространяющиесянадеятельностьорганизации;  -обязанности работников в области ох-раны труда;  -фактическиеилипотенциальныепо-следствиясобственнойдеятельности(или бездействия) и их влияние на уро-веньбезопасности труда;  -возможные последствия несоблюдениятехнологических процессов и производ-ственныхинструкцийподчиненнымиработниками(персоналом);  -порядок и периодичность инструктажейпоохранетруда итехнике безопасности;  -порядокхраненияииспользованиясредствколлективнойииндивидуаль-ной |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемча-**  **сов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподава-**  **телем** | 36 |
| Самостоятельнаяработа15 | - |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | 36 |
| втомчисле: | |
| теоретическоеобучение | 26 |
| лабораторныезанятия(еслипредусмотрено) | - |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 10 |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | - |
| контрольнаяработа | - |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе**дифференцированногозачета | |

15 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной органи-зацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количествечасов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных те-матическим планомисодержаниемучебнойдисциплины.

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раз-деловитем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обу-чающихся** | **Объем ча-сов** | **Осваиваемыеэлементыкомпе-**  **тенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,ОК**  **9,10** |
| **1.**Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисципли-ны.Межпредметныесвязисдругимидисциплинами.Рользнанийпоохранетру-  давпрофессиональнойдеятельности.Состояниеохранытрудавотрасли |
| **Раздел1** | **Нормативно-правоваябазаохранытруда** | **12** |  |
| **Тема1.1**  **Законодательство вобластиохранытруда** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **1.**Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральныезаконы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об осно-вах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Феде-рации(гл.33-36).Основныенормы,регламентирующиеэтимизаконами,сфера-  миихприменения |
| 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда.ПолномочияоргановгосударственнойвластиРоссииисубъектовРФ,атакже  местного самоуправления в области охраны труда. Государственные норматив-ныетребования охранытруда(Трудовой кодексРФ,ст.211). |
| 3.Системастандартовпотехникебезопасности:назначение,объекты.Межотрас-  левыеправилапоохранетруда,назначение,содержание,порядокдействия |
| 4.Положениеосистемесертификацииработпоохранетруда ворганизациях:на-  значение,содержание |
| **Тематикапрактическихработ** | **2** |  |
| 1. Оформлениенормативно-техническихдокументов,всоответствиидейст-  вующимиФедеральнымиЗаконамивобластиохранытруда | **2** |  |
| **Тема 1.2Обеспечение охранытруда** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8** |
| **1.**Обеспечениеохранытруда:понятие,назначение.Государственноеуправление  охранойтруда |
| 2.Государственныйнадзориконтрользасоблюдениемзаконодательстваобохра- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | не труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекциитруда:назначение,задачи,функции.Правагосударственныхинспекторовтруда.Государственныетехническиеинспекции(Госгортехнадзор,Госэнергонадзор,  Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение ифункции |  | **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права иобязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регули-рующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллек-тивныйдоговор,соглашениепоохранетруда).Ответственностьзанарушение  требованийохранытруда:административная,дисциплинарная,уголовная |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нор-мативных материалов. Систематизация учебного материала при составлениитаблицпо видамответственностизаправонарушения | **\*** |
| **Тема 1.3.Организацияохраны труда ворганизациях, напредприятиях** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| 1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права,функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специа-листамиилиорганизациями,оказывающими услугупоохранетруда.Комитеты  (комиссии)поохранетруда:состав,назначение |
| 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны тру-да. Соответствие производственных процессов и продукции требования охранытруда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.Санитарно-бытовыеилечебно-профилактическоеобслуживаниеработников.  Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по ох-ранетрудаотдельныхкатегорий работников |
| 3.Обеспечениеипрофессиональнаяподготовкавобластиохранытруда.Инструк-  тажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, вне-плановый,текущий),характеристика,оформлениедокументации |  |
| **4.**Финансированиемероприятийпоулучшениюусловийиохранытруда |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор- | **-** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мативныхматериалов.Оформлениедокументациипоинструктажампоохране  трудаитехникебезопасности. |  |  |
| **Раздел2** | **Условиятруданапредприятияхобщественногопитания** | **8** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| **Тема2.1**  **Основы понятия усло-вия труда. Опасные ивредные производст-венныефакторы** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** |
| 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические пара-метры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Са-нитарныенормыусловийтруда.Мероприятияпоподдерживанию установлен-  ныхнорм |
| 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характе-ристикаотдельныхвидоввредныхпроизводственныхфакторов(шум,вибрация,  тепловоеизлучение,электромагнитныеполяит.д.),ихвоздействиеначеловека |
| 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свой-ственных производственным процессам в общественном питании. Понятие оПДК(предельно-допустимыхконцентрациях)вредныхфакторов.Способыи  средствазащитыотвредныхпроизводственныхфакторов |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |  |
| **1.**Исследованиеметеорологическиххарактеристикпомещений,проверкаихсоот-  ветствияустановленнымнормам | **2** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор-мативныхматериалов.Подготовкасообщенийпомежотраслевымправиламох-  ранытруда | **-** |  |
| **Тема2.2**  **Производственныйтравматизм ипрофессиональныезаболевания** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,ОК**  **9,10** |
| 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, при-чины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятияхобщественного питания. Изучение травматизма: методы, документальноеоформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах,вывихах,ушибахид.т.),припораженияххолодильнымиагентамиидр.основные  мероприятияпопредупреждениютравматизмаипрофессиональныхзаболеваний |
| 2.Несчастныеслучаи:понятия,классификация.Порядокрасследованияидоку-  ментального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядоквозмещенияработодателямивреда,причиненногоздоровьюработниковвсвязис |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | несчастнымислучаями.Доврачебнаяпомощьпострадавшимотнесчастногослу-  чая |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **2** |
| 1.Анализпричинпроизводственноготравматизманапредприятии.Определениекоэффициентовтравматизма:общего,частоты,тяжести,оформлениеактов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нор-мативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственныйтравматизм», «Видыпрофессиональныхзаболеванийвсистемеобщественного  питания» | **\*** |
| **Раздел3** | **Электробезопасностьипожарнаябезопасность** | **14** |  |
| **Тема3.1** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| 1.Электробезопасность:понятие,последствияпоражениячеловекаэлектрическимтоком. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы,влияющиенатяжестьэлектротравм(параметрытока,времявоздействия,осо-  бенностисостоянияорганизма) |
| 2.Классификацияусловийработыпостепениэлектробезопасности.Опасныеузлыизонымашин.Требованияэлектробезопасности,предъявляемыекконструкции  технологическогооборудования |
| 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (за-щитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждениетоковедущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки зазем-ляющих устройств,исопротивлениеизоляции.Индивидуальныесредствазащи-  ты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки,правилаэксплуатациии хранения |
| 4.Статистическоеэлектричество:понятие,способызащитыотеговоздействия |
| 5.Техническиеиорганизационныемероприятияпообеспечениюэлектробезопас-  ностинапредприятияхобщественногопитания |
| **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенор- | **-** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мативныхматериалов;составлениеконспектовсиспользованиемнормативных  документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспе-чениюэлектробезопасностивгорячемцехепредприятияобщественногопитания |  |  |
| **Тема3.2**  **Пожарнаябезопасность** | **Содержаниеучебногоматериала** | **8** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база:ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по по-жарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарнаябезопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопас-ности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц заобеспечениемпожарнойбезопасностивпредприятиях.Государственнаяслужба  пожарнойбезопасности:назначение,структура,областькомпетенции |
| 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки про-ведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержаниятерритории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администра-циииработниковпредприятияпривозникновениипожаров.Эвакуациялюдейиз  помещений,охваченныхпожаров |
| 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины воз-никновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожа-ров.Огнетушители:назначение,типы,устройство,принципдействия,правила  храненияиприменения |
| 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенностиустройстваиприменения.Средствапожарнойсигнализацииисвязь,их типы,на-  значение |
| 5.Организацияэвакуациилюдейприпожаренапредприятииобщественногопи-  тания |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **4** |  |
| 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения по-жаров,пожарнойсигнализацииисвязи.Составлениепланаэвакуациилюдейпри  пожаревпредприятииобщественногопитания | **4** |  |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:**  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нор-мативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожар-нойбезопасностивпроизводственныхцехахпредприятийобщественногопита- | **-** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ния |  |  |
| **Тема3.3**  **Требованиябезопасности к произ-водственному обору-дованию** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-7,ОК**  **9,10**  **ПК1.1-1.5**  **ПК2.1-2.8**  **ПК3.1-3.6**  **ПК4.1-4.5**  **ПК5.1-5.5** |
| 1.Нормативнаябаза:стандартыССБТ,правилаиинструкциипотехникебезопасно-  сти |
| 2.Общиетребованиябезопасности,предъявляемыекторгово-технологическомуоборудованию(кматериалам,конструкции,эксплуатации,элементамзащиты,  монтажуит.д.).Опасныезонытехнологическогооборудования |
| 3.Специальныетребованиябезопасностиприэксплуатацииразличныхтиповторго-во-технологическогооборудования:механического,торгового,измерительного,  холодильного,подъемно-транспортногоидр |
| **Самостоятельнаяработа обучающихся(приналичии указываетсятематикаисодержаниедомашних заданий)**  Работанадучебнымматериалом,ответынаконтрольныевопросы;изучениенорма-тивныхдокументов.Решениеситуационныхзадачпобезопаснойэксплуатации  торгово-технологическогооборудования | **-** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Безопасностижизнедеятельностииохранытруда», оснащенныйоборудованием:доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания

**Нормативныедокументы:**

1. КонституцияРоссийскойФедерации[Электронныйресурс]/Режимдоступа:<http://www.constitution.ru/>
2. ГражданскийкодексРоссийскойФедерации.[Электронныйресурс]/Режимдосту-па:<http://base.garant.ru/10164072/>
3. ТрудовойкодексРоссийскойфедерации[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. КодексРоссийскойФедерацииобадминистративныхправонарушениях[Элек-тронныйресурс]/ Режимдоступа:
5. УголовныйкодексРоссийскойФедерации[Электронныйресурс]/Режимдоступа:<http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальномстраховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболе-ваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологиче-скомблагополучии населения».
8. Федеральныйзаконот21декабря1994г.№69-ФЗ«О пожарнойбезопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требо-ванияхпожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положе-нияорасследованиииучетепрофессиональныхзаболеваний»,№967от15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утвержденииправил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и дру-гимисредствами индивидуальной защиты»от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013Услуги общественного питания. Предприятия общественногопитания.Классификация и общиетребования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного пита-ния, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продоволь-ственногосырья. СП2.3.6.1079-01от 06.11.2001г (вред.31.03.2011г.)

**Основнаялитература:**

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф.Образования/ Э.А.Арустамов – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Акаде-мия»,2014.– 160с.
2. БурашниковЮ.М.Охранатрудавпищевойпромышленности, обществен-ном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бураш-ников, А.С. Максимов – 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с.
3. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
6. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

## Электронныеиздания(электронныересурсы)

1. Иванов А.А. Открытый урок Электробезопасность на предприятии общественногопитания.2011.[Электронныйресурс]/Режимдоступа:<http://festival.allbest.ru/articles/55682>,свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режимдоступа:[http://www.ohranatruda.ru](http://www.ohranatruda.ru/)
3. Официальный сайт Федерального[агентствапо техническому регулированию иметрологии](http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main)Росстандарт[Электронныйресурс]/Режимдоступа:http://[www.gost.ru](http://www.gost.ru/)
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники:

* + - 1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании,пищевых про-изводствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие для нач. и сред.проф. обра-зования/ФатыховД.Ф.,БелеховА.Н–4-ое изд.,стер.–М.:Издательскийцентр

«Академия»,2011г.–224с.

* + - 1. Охранатрудавторговле.Практикум.Учебноепособиедлястуд.учрежденийсред.проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия»,2014.–160с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИП-ЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| **Знание:**  -законы и иные нормативные пра-вовыеакты,содержащиегосудар-ственные нормативные требованияохраны труда, распространяющиесянадеятельностьорганизации;  -обязанности работников в областиохранытруда;  -фактическиеилипотенциальныепоследствиясобственнойдеятель-ности (или бездействия) и их влия-ниенауровеньбезопасноститруда;  -возможныепоследствиянесоблю-дениятехнологическихпроцессови | Полнота ответов, точ-ностьформулировок,неменее 75% правильныхответов.  Не менее 75% правильныхответов.  Актуальность темы,адекватность результа-товпоставленнымцелям,полнота ответов, точ-ность формулировок,адекватность примене-нияпрофессиональной  терминологии | **Текущий контрольприпроведении:**  -письменного/устногоопроса;  -тестирования;  -оценки результатоввнеаудиторной (само-стоятельной) работы(докладов,рефератов,теоретической частипроектов, учебных ис-следованийит.д.)  **Промежуточная ат-тестация** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| производственныхинструкцийподчиненнымиработниками(пер-соналом);  -порядок и периодичность инструк-тажейпоохранетрудаитехникебезопасности;  -порядок хранения и использованиясредств коллективной и индивиду-альнойзащиты |  | в форме дифференциро-ванного зачета/ экзаме-напо МДКввиде:  -письменных/ устныхответов,  -тестирования.  **Итоговыйконтроль** |
| **Умения:** | Правильность,полнота | **Текущийконтроль:** |
| -выявлятьопасныеивредныепро- | выполнениязаданий,точ- | -защитаотчетовпо |
| изводственныефакторыисоответ- | ностьформулировок, | практическим/лабора- |
| ствующиеимриски,связанныес | точностьрасчетов,со- | торнымзанятиям; |
| прошлыми,настоящимиилипла- | ответствиетребованиям | -оценка заданийдля |
| нируемыми видами профессио- | -Адекватность,опти- | внеаудиторной(само- |
| нальнойдеятельности; | мальностьвыбораспосо- | стоятельной)работы: |
| -использоватьсредстваколлектив- | бовдействий,методов, | презентаций,….. |
| нойииндивидуальнойзащитыв | техник,последовательно- | -экспертнаяоценкаде- |
| соответствиисхарактеромвыпол- | стейдействийит.д. | монстрируемыхумений, |
| няемойпрофессиональнойдеятель- | -Точностьоценки | выполняемыхдействийв |
| ности; | -Соответствиетребова- | процессепрактиче- |
| -участвоватьваттестациирабочих | нияминструкций,регла- | ских/лабораторныхза- |
| местпоусловиямтруда,вт.ч.оце- | ментов | нятий |
| ниватьусловиятрудаиуровень | -Рациональностьдейст- | **Промежуточнаяат-** |
| травмобезопасности; | вийит.д. | **тестация**: |
| -проводить вводный инструктаж |  | -экспертнаяоценкавы- |
| помощникаповара(кондитера),ин- |  | полненияпрактических |
| структироватьихповопросамтех- |  | заданийназаче- |
| никибезопасностинарабочеммес- |  | те/экзамене |
| тесучетомспецификивыполняе- |  |  |
| мых работ; |  |  |
| -вырабатывать и контролировать |  |  |
| навыки,необходимыедлядостиже- |  |  |
| ниятребуемогоуровнябезопасно- |  |  |
| ститруда |  |  |

**Приложение2.7кПООП по профессии**

**43.01.09Повар,кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07Иностранныйязыквпрофессиональнойдеятельности**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-4.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **КодПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК5.1-5.5  ОК1-5,9,10 | Общиеумения  использоватьязыковыесредствадляобщения(устногоиписьменного)наиностранномязыкенапрофессиональ-ныеи повседневныетемы;  владетьтехникойперевода(сослова-рем) профессионально-ориентированныхтекстов;  самостоятельносовершенствоватьуст-ную и письменную речь, пополнять сло-варный запас лексикой профессиональ-нойнаправленности,атакжелексиче-скимиединицами,необходимымидляразговорно-бытовогообщения;  Диалогическаяречь  участвовать в дискуссии/беседе на зна-комуютему;  осуществлятьзапросиобобщениеин-формации;  обращатьсязаразъяснениями;  выражатьсвоеотношение(согласие,не-согласие,оценку)  квысказыванию собеседника,своемнениепо обсуждаемойтеме;  вступатьвобщение(порождениеини-циативныхрепликдляначаларазговора,при переходе к новым темам);поддерживатьобщениеилипереходитькновойтеме(порождениереактивныхреплик–ответынавопросысобеседни-ка,атакжекомментарии,замечания,выражениеотношения);  завершатьобщение;  Монологическаяречь  делатьсообщения,содержащиенаибо-лее важную информацию по теме, про-блеме;  кратко передавать содержание получен-нойинформации; | профессиональнойтермино-логии сферы индустрии пита-ния,социально-культурныхиситуационнообусловленныхправил общения на иностран-номязыке;  лексическийиграмматиче-скийминимум,необходимыйдля чтения и перевода (со сло-варем)иностранныхтекстовпрофессиональной направлен-ности;  простыепредложения,рас-пространенныезасчетодно-родныхчленовпредложенияи/или второстепенных членовпредложения;  предложения утвердительные,вопросительные,отрицатель-ные, побудительные и порядоксловвних;безличныепред-ложения;сложносочиненныепредложения: бессоюзные и ссоюзамиand, but;  имя существительное: его ос-новные функции в предложе-нии;именасуществительныево множественном числе, об-разованные по правилу, а так-жеисключения;  артикль:определенный,неоп-ределенный, нулевой;основныеслучаиупотребле-нияопределенногоинеопре-деленного артикля;употребление существитель-ных безартикля;  именаприлагательныевпо- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | в содержательном плане совершенство-вать смысловую завершенность, логич-ность,целостность,выразительностьиуместность.  Письменная речьнебольшой рассказ (эссе);заполнениеанкет,бланков;  написаниетезисов,конспектасообще-ния, в том числе на основе работы с тек-стом.  Аудирование  понимать:  основное содержание текстов монологи-ческогоидиалогическогохарактераврамкахизучаемыхтем;  высказываниясобеседникавнаиболеераспространенныхстандартныхситуа-цияхповседневного общения.  отделять главную информацию от вто-ростепенной;  выявлять наиболее значимые факты;определятьсвоеотношениекним,из-влекатьизаудиоматериаловнеобходи-муюилиинтересующуюинформацию.  Чтение  извлекатьнеобходимую,интересующуюинформацию;  отделятьглавнуюинформациюотвто-ростепенной;  использоватьприобретенныезнанияиумения в практической деятельности иповседневнойжизни. | ложительной, сравнительной ипревосходной степенях, обра-зованные по правилу, а такжеисключения;  наречия в сравнительной ипревосходной степенях;неопределенные наречия,производные от some, any,every;  количественныеместоименияmuch, many, few, a few, little, alittle;  глагол,понятиеглагола-связки;  образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, FutureSimple/Indefinite, Present, Past,FutureContinuous/Progressive,Present,Past, FuturePerfect |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

## Объемучебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объемчасов** |
| **Суммарнаяучебнаянагрузкавовзаимодействииспреподавателем** | 36 |
| Самостоятельнаяработа16 | **-** |
| **Объемобразовательнойпрограммы** | **36** |
| практическиезанятия(еслипредусмотрено) | 36 |
| курсоваяработа(проект)(еслипредусмотрено) | - |
| контрольнаяработа | - |
| **Промежуточнаяаттестацияпроводитсявформе**дифференцированныйзачет | |

16 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной органи-зацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в коли-честве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, преду-смотренныхтематическим планомисодержаниемучебнойдисциплины.

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделовитем** | **Содержаниеучебногоматериалаиформыорганизациидеятельностиобучающихся** | **Объемчасов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Тема1.**  **Продукты питания испособы кулинарнойобработки** | **Содержаниеучебногоматериала** |  |  |
| Освоениелексическогоматериалапотеме:Продуктыпитанияиспособыкулинарнойоб-работки.  Грамматическийматериал:   * местоимения(личные,притяжательные,возвратные).Объектныйпадеж,неопре-деленныеместоимения, производныеот some,any, no,every; * простыенераспространенныепредложениясглагольным,составнымименнымисоставнымглагольнымсказуемым(синфинитивом); * простыепредложения,распространенныезасчетоднородныхчленовпредложе-нияи/или второстепенныхчленов предложения; * предложенияутвердительные,вопросительные,отрицательные,побудительныеипорядоксловвних; * безличныепредложения; * понятиеглагола-связки | **10** | **ОК1-**  **5,9,10**  **ОК1-**  **5,9,10** |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:**   * составлениекроссвордовпотеме«Продуктыпитания»; * освоениелексическогоматериалапотеме, * чтение,переводтекстов, * выполнениеграмматическихупражнений |  |
| **Тема2.**  **Типы организацийпитания и работаперсонала** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** |
| Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персона-ла».  Грамматическийматериал:  – имясуществительное:егоосновныефункциивпредложении; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | – именасуществительныевомножественномчисле,образованныепоправилу,а  такжеисключения |  |  |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**   * сочинениенатему«Работакухни**»**; * освоениелексическогоматериалапотеме, * чтение,переводтекстов, * выполнениеграмматическихупражнений |  |
| **Тема 3.Составление меню.Названияблюд** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексическогоматериалапотемам:«Названияблюд»,«Видыменюиструктураменю»  Грамматическийматериал:   * артикль:определенный,неопределенный,нулевой; * основныеслучаиупотребленияопределенногоинеопределенногоартикля; * употреблениесуществительныхбезартикля |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:**  –составлениеменюресторана,кафе |  |
| **Тема4.**  **Кухня. Производст-венныепомещенияиоборудование** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоение лексическогоматериалапотеме«Кухонное оборудование.Производственныепомещения»  **Г**рамматическийматериал:  –имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях,образованныепо правилу, атакжеисключения |
| **Тема5.**  **Кухонная, столовая ибарная посуда** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексическогоматериалапотемам:«Кухонная,столоваяибарнаяпосуда»,«Сер-вировка стола»  Грамматическийматериал:  –образованиеиупотреблениеглаголоввPresent,Past,FutureSimple/Indefinite. |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | * освоениелексического материалапотемам4,5, * чтение,переводтекстов, * выполнениеграмматическихупражнений |  |  |
| **Тема 6.Обслуживание посе-тителейвресторане** | **Содержаниеучебногоматериала** | **4** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексико-грамматическогоматериалапотеме:«Обслуживание посетителейв рес-торане».  Грамматическийматериал:  –количественныеместоименияmuch,many,few, afew,little,alittle |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:**  – составлениедиалоговпотеме:«**Обслуживаниепосетителейвресторане**» |  |
| **Тема7.**  **Система закупок ихраненияпродуктов** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексическогоматериалапотеме:«Системазакупокихраненияпродуктов»  Грамматическийматериал:временагруппыContinuous |
| **Тема8.**  **Организация работыофициантаибармена** | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексическогоматериалапотеме:«Организацияработыофициантаибармена»  Грамматическийматериал:неопределенныенаречия,производныеотsome,any,every |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся:**   * освоениелексическогоматериалапотемам7, 8; * чтение,переводтекстов; * выполнениеграмматическихупражнений; * составлениедиалогов |  |  |
| **Тема9.**  **Кухни народов мира ирецепты приготовле-ния блюд** | **Содержаниеучебногоматериала** | **6** | **ОК1-5,9,10** |
| Освоениелексическогоматериалапотеме«Кухниразныхстран»  Грамматическийматериал:совершенныевременаглагола:Present,Past,Future,Perfect. |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**   * подготовитьпрезентациипонациональнымкухням; * освоениелексическогоматериалапотеме; * чтение,переводтекстов |  |
|  | **Всего** | **36** |  |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинет«Иностранногоязыка»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями(почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

## Печатныеиздания

1. АгабекянИ.П.Английский язык для обслуживающего персонала :учебное пособие,И.П. Агабекян-М.:ТК Велби,издательствоПроспект,2013-248с.
2. КарповаТ.А.EnglishforcollegesАнглийскийдляколледжей:Учебноепосо-бие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпора-ция«Дашков и Кº», 2009.-320c.
3. ЩербаковаН.И.Английскийязыкдляспециалистовсферыобщественногопитания

= English for cooking and catering : учеб. пособиедлястуд. Проф. учеб. Заведений /Н.И.Щербакова,Н.С.Звенигородская-5-еизд.,стер.-М.:Академия,2011.-320с./

1. Английскийязык:учебникдля10-11классовобщеобразовательныхучрежде-ний/В.П.Кузовлев[идр.].-М.:Просвещение, 2009-351с.
2. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведе-ний/А.П.Голубев–7изд.,стер.-М.:издательскийцентр «Академия»,2009.-336с.
3. Английский язык.10 класс: учеб.дляобщеобразоват. учреждений /О.В. Афа-насьева[идр.].-2-еизд.-М.:ExpressPublishing:Просвещение,ОАО«Московскиеучебники»,2009.-248с.:ил.-(Английскийвфокусе).
4. Английский язык.11 класс:учеб.дляобщеобразоват. учреждений /О.В. Афанасье-ва[и др.].-2-е изд.доп. и перераб.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Мос-ковские учебники»,2010.-244 с.:ил.-(Английскийвфокусе).
5. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
6. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

## Электронныеиздания(ресурсы):

1. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Обучающиематериалы

[www.macmillanenglish.com](http://mail.rambler.ru/mail/redirect.cgi?url=http%3A%2F%2Fwww.macmillanenglish.com%3Bhref%3D1)-интернет-ресурсспрактическимиматериаламидляфор-мированияисовершенствованиявсехвидо-речевыхуменийинавыков.

[www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningeng>lish

[www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)<http://www.britishcouncil.org/learning-elt->resources.htm

[www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com/)http://www.handoutsonline.com [www.enlish-to-go.com](http://www.enlish-to-go.com/)(forteachers andstudents)

[www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)(authentic video clips on a variety of topics)<http://www.icons.org.uk/>

Методические материалы[www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher’sPortfolio[www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)

[www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru/)[www.onestopenglish.com](http://mail.rambler.ru/mail/redirect.cgi?url=http%3A%2F%2Fwww.onestopenglish.com%3Bhref%3D1)-[www.macmillan.ru.](http://mail.rambler.ru/mail/redirect.cgi?url=http%3A%2F%2Fwww.macmillan.ru%3Bhref%3D1)

[www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk/)(articlesonmethodology)

[www.iatefl.org](http://www.iatefl.org/)(InternationalAssociationofTeachersofEnglishasaForeign Language)[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com/)(lesson plans, tips,articles and more)[www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com/)(reviews, practicalideasand resources)

[www.longman.comhttp://www.longman.com/](http://www.longman.com/)

[www.oup.com/elt/naturalenglishhttp://www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)[www.oup.com/elt/englishfilehttp://www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)[www.oup.com/elt/wordskillshttp://www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)[www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm](http://www.bntishcouncii.org/learnenglish.htm)

[www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)<http://www.teachingenglish.org.uk/>[www.bbc.co.uk/skillswise N/http://www.bbc.co.uk/skillswise n/](http://www.bbc.co.uk/skillswise%20n/)[www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com/)

[www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com/)[www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com/)[www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org/)[www.collins.co.uk/corpus](http://www.collins.co.uk/corpus)[www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com/)

## Дополнительныеисточники:

**базовыекурсы**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А. Воробь-еваМ.: Филоматис,2006.-272с.(Серия«English»).
2. ГолицынскийМ.Б.Грамматика:Cборникупражнений,-Ю.Б.Голицинский-6-еизд.,-СПб.:Каро,2008.-544с.-(Серия«Английскийязыкдляшкольников»).
3. Мазурина О.Б. Деловой иностранный язык для сферы организации общественногопитания:учебно-методическоепособиедлястудентовсистемыСПО/О.Б.Мазурина-М.6НПАПО,2009.-92с.
4. **КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методы оцен-ки** |
| профессиональнойтерминологиисферы индустрии питания, социаль-но-культурныхиситуационнообу-словленных правил общения на ино-странномязыке;  лексическийиграмматическийми-нимум,необходимыйдлячтенияи | Адекватноеиспользова-ние профессиональнойтерминологии на ино-странномязыке  Владение лексическим играмматическим мини-мумом | **Текущий контрольпри проведении:**  -письменного/устногоопроса;  -тестирования;  -диктантов; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| перевода (со словарем) иностранныхтекстовпрофессиональнойнаправ-ленности;  простыепредложения,распростра-ненные за счетоднородныхчленовпредложенияи/иливторостепенныхчленовпредложения;  предложенияутвердительные,во-просительные, отрицательные, побу-дительныеипорядоксловвних;безличныепредложения;сложносо-чиненные предложения: бессоюзныеиссоюзами and, but;  имя существительное: его основныефункции в предложении; имена су-ществительныевомножественномчисле,образованныепоправилу,атакжеисключения;  артикль:определенный,неопреде-ленный,нулевой;  основныеслучаиупотребленияоп-ределенногоинеопределенногоар-тикля;  употреблениесуществительныхбезартикля;  именаприлагательныевположи-тельной,сравнительнойипревос-ходнойстепенях,образованныепоправилу, а также исключения;наречиявсравнительнойипревос-ходнойстепенях;  неопределенныенаречия,производ-ные от some, any, every;количественныеместоименияmuch,many,few, afew, little, a little;  глагол, понятие глагола-связки;образованиеиупотреблениеглаго-лов в Present, Past, Future Sim-ple/Indefinite, Present, Past, Future  Continuous/Progressive,Present,Past,FuturePerfect | Правильное построениепростых предложений,диалогов в утвердитель-нойивопросительной  форме | -оценки результатовсамостоятельной рабо-ты (эссе, сообщений,диалогов, тематическихпрезентацийит.д.)  **Промежуточная ат-тестация**  в форме дифференциро-ванного зачета/ экзаме-наввиде:  -письменных/ устныхответов, выполнениязаданий в виде деловойигры (диалоги, состав-лениеописанийблюддляменю, монологическаяречь при презентацииблюди т.д.) |
| Общиеумения:   * использоватьязыковыесред-ства для общения (устного иписьменного) на иностранномязыке на профессиональные иповседневныетемы; * владетьтехникойперевода(сословарем)профессио-нально-ориентированных | Адекватное использова-ние профессиональнойтерминологии на ино-странномязыке,лексиче-ского и грамматическогоминимума  при ведении диалогов, со-ставлениинебольшихэссенапрофессиональныете- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| текстов;   * самостоятельносовершенст-вовать устную и письменнуюречь,пополнятьсловарныйзапаслексикойпрофессио-нальнойнаправленности,атакжелексическимиедини-цами, необходимыми для раз-говорно-бытовогообщения;   Диалогическаяречь:   * участвовать в дискус-сии/беседеназнакомуютему; * осуществлять запрос и обоб-щениеинформации; * обращатьсязаразъяснениями; * выражать свое отношение(согласие, несогласие, оцен-ку) * к высказываниюсобеседни-ка,своемнениепообсуждае-мойтеме; * вступать в общение (порож-дение инициативных репликдля начала разговора, при пе-реходек новымтемам); * поддерживать общение илипереходить к новой теме (по-рождениереактивныхреплик   – ответы на вопросы собесед-ника, а также комментарии,замечания, выражение отно-шения);   * завершатьобщение   Монологическаяречь:   * делатьсообщения,содержа-щиенаиболееважнуюин-формациюпотеме,проблеме; * краткопередаватьсодержа-ниеполученнойинформации; * всодержательномпланесо-вершенствоватьсмысловуюзавершенность,логичность,целостность, выразительностьиуместность. | мы, описаний блюд.Правильное построениепростых предложенийпри использовании пись-меннойиустнойречи,ве-дениидиалогов (в утвер-дительной и вопроси-тельнойформе).  Логичноепостроениедиалогического общения всоответствиискомму-никативнойзадачей;де-монстрация умения рече-воговзаимодействияспартнёром:способностьначать,поддержатьизакончитьразговор.  Соответствиелексиче-ских единиц и граммати-ческих структурпостав-леннойкоммуникативнойзадаче.  Незначительноеколиче-ствоошибокилиихпрактическоеотсутст-вие.Понятнаяречь:практическивсезвукипроизносятсяправильно,соблюдаетсяправильнаяинтонация.  Объёмвысказываниянеменее5-6репликскаж-дойстороны.  Логичноепостроениемонологическоговыска-зываниявсоответствиис коммуникативной зада-чей,сформулированнойвзадании.  Уместноеиспользованиелексическихединициграмматическихструк-тур. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Письменнаяречь   * небольшойрассказ(эссе); * заполнениеанкет,бланков; * написание тезисов, конспектасообщения,втомчисленаосновеработы стекстом   Аудирование:   * понимать: * основное содержание текстовмонологическогоидиалоги-ческогохарактераврамкахизучаемых тем; * высказываниясобеседникавнаиболеераспространенныхстандартныхситуацияхпо-вседневногообщения. * отделятьглавнуюинформа-циюотвторостепенной; * выявлятьнаиболеезначимыефакты; * определять свое отношение кним, извлекать из аудиомате-риалов необходимую или ин-тересующуюинформацию   Чтение:   * извлекатьнеобходимую,ин-тересующуюинформацию; * отделятьглавнуюинформа-циюотвторостепенной; * использоватьприобретенныезнания и умения в практиче-скойдеятельностииповсе-дневнойжизни | Незначительноеколиче-ствоошибокилиихпрактическоеотсутст-вие.Понятнаяречь:практическивсезвукипроизносятсяправильно,соблюдаетсяправильнаяинтонация.  Объёмвысказываниянеменее7-8 фраз  Наличиеспособностиот-делять главную информа-цию от второстепенной;выявлять наиболее зна-чимые факты;опреде-лять своё отношение кним, извлекать из аудио-текстанеобходи-  мую/интересующую ин-формацию.  Правильное чтение и аде-кватное понимание тек-стов профессиональнойнаправленности.  Понимание логическойсвязи слов в предложении,причинно-следственныхсвязей в предложении,значения слов (из контек-ста, по словообразова-тельным элементам ит.п.) |  |

**Приложение 2.8кПООП по профессии43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**Безопасностьжизнедеятельности**

**2021г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ** |
| **3.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ** |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК,ОК | Умения | Знания |
| ОК1-10,ПК  1.1,  2.1,3.1,4.1,5.1 | -организовыватьипроводитьмероприятия по защите рабо-тающихи населения отнега-тивныхвоздействийчрезвы-чайных ситуаций;  -предприниматьпрофилакти-ческиемерыдлясниженияуровня опасностей различноговида и их последствий в про-фессиональной деятельности ибыту;  -использовать средства инди-видуальнойиколлективнойзащитыоторужиямассовогопоражения;  -применять первичные средст-вапожаротушения;  -применять профессиональныезнания в ходе исполнения обя-занностей военной службы навоинскихдолжностяхвсоот-ветствиисполученнойпро-фессией;  -владетьспособамибескон-фликтного общения и саморе-гуляциивповседневнойдея-тельностииэкстремальныхусловиях военнойслужбы;  -оказыватьпервуюдоврачеб-нуюпомощьпострадавшим. | -принципы обеспечения устойчивостиобъектовэкономики,прогнозирова-нияразвитиясобытийиоценкипо-следствийпритехногенныхчрезвы-чайных ситуациях и стихийных явле-ниях, в том числе в условиях проти-водействия терроризму как серьезнойугрозенациональнойбезопасностиРоссии;   * основныевидыпотенциальныхопасностей и их последствия в про-фессиональной деятельности и быту,принципыснижениявероятностиихреализации; * основы военной службы и обороныгосударства; * задачииосновныемероприятиягражданскойобороны; * способы защиты населения от ору-жиямассового поражения; * меры пожарной безопасности и пра-вила безопасного поведения при по-жарах; * организациюипорядокпризываграждан на военную службу и посту-пления на неё в добровольном поряд-ке; * основныевидывооружения,воен-нойтехникииспециальногоснаря-жения,состоящихнавооружении(оснащении)воинскихподразделе-ний,вкоторыхимеютсявоенно-учетные специальности, родственныеспециальностямСПО; * областьпримененияполучаемыхпрофессиональныхзнанийприис- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | полнении обязанностей военнойслужбы;  -порядокиправилаоказанияпервойпомощипострадавшим |

1. **СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
   1. Объем учебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| Видучебнойработы | Объемчасов |
| **Объемучебнойдисциплины** | 36 |
| втомчисле: |  |
| теоретическоеобучение | 16 |
| лабораторныеработы |  |
| практическиезанятия | 18 |
| самостоятельнаяработа17 |  |
| **Промежуточнаяаттестациявформедифференцированногозачета** | **2** |

17 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организаци-ей с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов,необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных темати-ческим планомисодержаниемучебной дисциплины

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

**2.2.Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделовитем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю-щихся** | **Объемчасов** | **Осваиваемыеэлементы**  **компетенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **РазделI.Гражданскаяоборона** | | **4** |  |
| **Тема 1.1.Организация гра-жданскойобороны** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК.1-ОК.4,  ОК.6,ОК.9,ОК.10 |
| Единаягосударственнаясистемапредупрежденияиликвидациичрезвычайныхси-  туаций |
| Ядерное,химическоеибиологическоеоружие,средстваиндивидуальнойиколлек-  тивнойзащитыоторужиямассовогопоражения |
| Приборырадиационнойихимическойразведкииконтроля |
| Правилаповеденияидействиялюдейвзонахрадиоактивного,химическогозараже-  нияивочагебиологическогопоражения |
| **Тема1.2.**  **Защита населенияи территорий пристихийных бедст-виях, авариях (ка-тастрофах).**  **Обеспечение безо-пасности при не-благоприятной**  **экологической, со-циальнойобста-новке** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК.1-ОК.4,  ОК.6,ОК.9,ОК.10 |
| Защитанаселенияитерриторийпристихийныхбедствиях |
| Защитанаселенияитерриторийприавариях(катастрофах) |
| Обеспечениебезопасностипринеблагоприятнойэкологическойобстановке |
| Обеспечениебезопасностиприэпидемии |
| Обеспечениебезопасностипринахождениинатерриторииведениябоевыхдействийи во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предме-тов, угрозесовершенияисовершённомтеракте,вслучаезахватазаложником |
| **Раздел2.Основымедицинскихзнанийиздоровогообразажизни** | | **4** | ОК.1-ОК.4,  ОК.6,ОК.9, |
| **Тема2.1.** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основы медицин-ских знаний. Здо-ровый образ жиз-ни и его состав-ляющие** | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностейчеловека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедея-тельностьчеловека.Общественноездоровье.  Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режимдня.  Факторы,формирующиездоровье,ифакторы,разрушающиездоровье.Вредныепривычкииихвлияниеназдоровье,профилактиказлоупотребленияпсихо-активнымивеществами. |  | ОК.10 |
| Правовыеосновыоказанияпервоймедицинскойпомощи.Перваямедицинскаяпо-мощьприранениях.Видыраниобщиеправилаоказанияпервоймедицинскойпо-  мощи |
| Общиесведенияоранах,осложненияран,способахостановкикровотеченияиобра-  ботки ран |
| Порядокналоженияповязкиприраненияхголовы,туловища,верхнихинижнихко-  нечностей |
| Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связоки синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током,приутоплении,перегревании,переохлажденииорганизма,приобморожениииоб-  щемзамерзании,приотравлениях,приклиническойсмерти |
| **Тематикапрактическихзанятий** | 2 |
| Отработкауменийприоказаниипервой(доврачебной)помощи |
| **Раздел3.Основывоеннойслужбы** | | 26 | ОК.1-ОК.4,  ОК.6,ОК.9,ОК.10 |
| **Тема3.1.Основы обороныгосударства. Во-еннаядоктрина**  **Российской Феде-рации** | **Содержаниеучебногоматериала** | 10 |
| Гражданскаяоборона—составнаячастьобороноспособностистраны.  Гражданскаяоборона,ееструктураицелиизадачипозащитенаселенияот опас-ностей,возникающихприведениивоенныхдействийиливследствиеэтихдействий |
| ВооруженныеСилыРФ-основаобороныРФ  Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в сис-темеобеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Воору-женных силРоссии.  Организацияипорядокпризывагражданнавоеннуюслужбу,ипоступлениенанеевдобровольномпорядке |
| Терроризмкаксерьезная угрозанациональнойбезопасностиРоссии |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПроявлениетерроризмавРоссии.Видытерроризма.Борьбастерроризмом.Терро-  ристическиеорганизации |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | 16 |
| Подготовкаданныхиспользованияинженерныхсооруженийдлязащитыработаю-  щихинаселенияотчрезвычайныхситуаций |
| Организацияполучениясредствиндивидуальнойзащитывчрезвычайныхситуациях |
| Изучениематериальнойчасти,сборка,разборкаавтомата |
| Отработкастроевойстойкииповоротовнаместе.Поворотывдвижении. |
| Построениеиотработкадвиженияпоходнымстроем |
| Отработкадвиженийстроевымипоходнымшагом,бегом,шагомнаместе |
| **Промежуточнаяаттестация** |  | 2 |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделовитем** | **Содержание учебного материала и формы организациидеятельностиобучающихся** | **Объ-емчасов** | **Осваивае-мые эле-менты**  **компе-тенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел1.Чрезвычайныеситуациимирногоивоенноговремени,организациязащитынаселенияитерриторий** | |  |  |
| **Тема1.1.Чрезвычайныеситуацииприродного,техногенногоисоци-альногохарактера.** | **Содержаниеучебного материала** | 2 | ОК 1-10ПК1.1,2.1,3  .1,4.1,5.1 |
| Цели и задачи дисциплины«Безопасность жизнедеятельности».Общая характеристика чрезвы-чайных ситуаций природного и техногенного характера. Причины возникновения ЧС техногенногохарактера. Классификация чрезвычайных ситуацийприродного и техногенного характера. Чрез-вычайныеситуации военного времени. |
| **Тема 1.2. Характери-** | **Содержаниеучебногоматериала** |  | ОК2, 5, 6, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **стикаосновныхпора-жающихфакторовору-жиямассовогопораже-**  **ния.** | Оружиемассовогопоражения,видыипоражающиефакторы.Последствияпослепримененияору-жиямассовогопоражения(ядерное,химическоеибиологическоеоружие)исредствазащиты. | 2 | 7 |
| Практическоезанятие№1.«АХОВибоевыеОВиихдействиенаорганизмчеловека». | 2 |
| **Тема1.3.Организаци-онныеосновызащитынаселения от ЧС мирно-гоивоенноговремени.** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК 1-10ПК1.1,2.1;3  .1;4.1;5.1 |
| Вредныефакторыпроизводственнойсредыиихвлияниенаорганизмчеловека.Производственныесредства безопасности. Пожарная безопасность. Чрезвычайные ситуации на химических объектах.Индивидуальные и коллективные средства безопасности. Основные мероприятия по защите насе-ления,эвакуация.Обеспечениеустойчивостифункционированияобъектовэкономикивусловиях  ЧС. |
| Практическоезанятие№2.Использованиепервичныхсредствпожаротушения. | 2 |
| **Раздел2.** | **Основывоеннойслужбыимедико-санитарнаяподготовка** |  |  |
| **Тема 2.1.Основы оборо-ныгосударства.Воен-наядоктрина РФ.** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК2, 5, 6,8,  9, 10 |
| ВоеннаядоктринаРоссийскойФедерации.Основыобороныгосударства.Основныедокументыпобезопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы Рос-сии. |
| **Тема2.2.Видыиродавойск ВС РФ, их составипредназначение.** | **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК2, 5, 6,8,  9, 10 |
| КлассификациявидовиродоввойскВСРФ.Структуравоеннойорганизации.СоставиструктураВСРоссии, основныецелии задачи. |
| Практическоезанятие№3Правовыеосновывоеннойслужбы | 2 |
| Практическоезанятие№4Общевоинскиеуставы. | 2 |
| **Тема2.3.Терроризм,каксерьезнаяугрозанациональнойбезопас-ностиРоссии.** | **Содержаниеучебногоматериала** | 1 | ОК2, 5, 6,8,  9, 10 |
| Терроризмвлюбыхформах своегопроявления.Проблематерроризмаиборьба.  Федеральныйзакон«Оборьбестерроризмом».Организацияработыпопротиводействиютерро-  ризму.КонцепциянациональнойбезопасностиРФ.Террористическиегруппировки.Информаци-онноеоружие. |
| **Тема2.4.Основывоен-** | **Содержаниеучебногоматериала** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **нойслужбыимедицин-скихзнаний.** | Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Катего-рии граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные вцеляхобеспечениявоинскогоучета.Постановканавоинскийучет. | 2 | ОК1-10, |
| Практическоезанятие№5.ОрганизационнаяструктураВооруженныхСил | 2 |
| Практическоезанятие№6.БоевыетрадицииВСРФ.Воинскиесимволыиритуалы. | 2 |
| Практическоезанятие№7.Выполнениевоинскогоприветствиявстроюнаместе | 2 |
| Практическоезанятие№8.ОтработканормативовпонеполнойразборкеисборкеАК | 2 |
| **Тема 2.5. Оказание пер-воймедицинскойпо-мощи.** | **Содержаниеучебногоматериала** |  | ОК1-3,5-8,10 |
| Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общест-ва. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психоло-гическаяуравновешенность,двигательная активностьизакаливание. |
| **Содержаниеучебногоматериала** | 2 | ОК1, 4, 6,  8  ПК1.1,2.1;3.1;  4.1;5.1 |
| Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. По-рядок наложения повязки при ранении головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая(доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длитель-ного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь припоражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачеб-ная)помощьприперегревании,переохлажденииорганизма,приобморожениииобщемзамерза-  нии.Первая(доврачебная)помощьприотравлениях |
| Практическоезанятие№9.Отработканатренажереметодовискусственногодыханияизакрытого  массажасердца. | 2 |
| **Промежуточнаяатте-**  **стация** |  | 2 |  |
| **Всегочасов:** |  | 36 |  |

## УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Для реализации программы учебной дисциплиныдолжны быть предусмотре-ныследующиеспециальныепомещения:

Кабинетбезопасностижизнедеятельностииохранытруда,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (почислуобучающихся),шкафамидляхранениямуляжей(инвентаря),раздаточногодидактическогоматериалаидр.;техническимисредствамикомпьютером,средствамиаудиовизуализации,мультимедийнымпроектором;нагляднымипособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVDфильмами,мультимедийнымипособиями).

## Информационноеобеспечениеобучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

* + 1. **Печатныеиздания**

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5изд.,пер. идоп.– Москва:Юрайт, 2016.– 416 с.–ISBN978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я.Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Со-ломин.– Москва:Юрайт, 2017.– 399с. –ISBN978-5-534-02041-0
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техно-сферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. идоп.– Москва:Юрайт,2017. – 350 с.–ISBN 978-5-9916-9962-4
6. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающейсреды (техно-сферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. идоп.– Москва:Юрайт,2017. – 362 с.–ISBN978-5-9916-9964-8
7. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайныхситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт,2017.– 352 с. –ISBN 978-5-534-03180-5
8. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н.Нюнин,В.А.Михайлов. –Москва:Форум, НИЦИНФРА-М,2013. - 416 c.
9. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В.И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп.– Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. –ISBN978-5-534-02122-6
10. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Проко-пенкоЕ.Л.Побежимова.–Москва:ИЦ«Академия», 2015.– 288с.
11. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное посо-бие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт,2017.– 245 с. –ISBN 978-5-534-03743-2

## Дополнительныеисточники(печатныеиздания)

1. Хван, Т.А. Безопасность жизнедеятельности / Т.А. Хван, П. А.Хван. — Ростов н/Д:Феникс,2013. – 418 с.
2. Ястребов, Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф : учебное по-собие / Г.С. Ястребов; под ред. Б.В. Кабарухин. – Ростов на Дону : Феникс, 2013. - 397c.

## 3.2.4.Электронныеиздания(ресурсы)

1. Базаданныхинформационнойсистемы«Единоеокнодоступакобразовательнымре-сурсам»<http://window.edu.ru/>
2. ОфициальныйсайтМЧСРФ[Электронныйресурс].–URL:[http://www.mchs.gov.ru.](http://www.mchs.gov.ru/)
3. Университетскаяинформационнаясистема«РОССИЯ»<http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральнаягосударственная информационнаясистема«Национальная электроннаябиблиотека»http://нэб.рф/
5. Энциклопедиябезопасностижизнедеятельности[Электронныйресурс].–– URL:http://bzhde.ru .
6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результатыобучения** | **Критерииоценки** | **Методыоценки** |
| **Освоенныеумения:** | |  |
| организовыватьипроводитьмеро-приятия по защите работающих и на-селенияотнегативныхвоздействийчрезвычайных ситуаций;  -предприниматьпрофилактическиемеры для снижения уровня опасностейразличноговидаиихпоследствийвпрофессиональной деятельности и бы-ту;  -использоватьсредстваиндивидуаль-ной и коллективной защиты от оружиямассовогопоражения;  -применять первичные средства пожа-ротушения;  -применятьпрофессиональныезнанияв ходе исполнения обязанностей воен-ной службы на воинских должностях всоответствии с полученной професси-ей;  -владетьспособамибесконфликтногообщенияисаморегуляциивповсе-дневнойдеятельностииэкстремаль-ныхусловияхвоеннойслужбы;  -оказыватьпервуюдоврачебнуюпо-мощьпострадавшим. | Правильность, пол-нота выполнения за-даний,точность  формулировок, точ-ность расчетов, со-ответствиетребо-ваниям  Адекватность, оп-тимальность выбораспособов действий,методов, техник, по-следовательностейдействийит.д.  Точность оценки, са-мооценки выполненияСоответствие тре-бованияминструк-ций,регламентов  Рациональность дей-ствийит.д. | **Текущийконтроль:**   * экспертная оценка де-монстрируемых умений,выполняемых действий,защите отчетов попрактическимзаняти-ям; * оценказаданийдляса-мостоятельнойрабо-ты,   **Промежуточная ат-тестация**:   * экспертная оценка вы-полнения практическихзаданийназачете |
| **Знания:** | |  |
| -принципыобеспеченияустойчивостиобъектовэкономики,прогнозирования  развитиясобытийиоценкипоследст- | Полнота ответов,точностьформули-  ровок,неменее75% | **Текущий контрольприпроведении:**  -письменного/устного |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| вийпритехногенныхчрезвычайныхситуацияхистихийныхявлениях,втом числе в условиях противодействиятерроризмукаксерьезнойугрозена-циональнойбезопасностиРоссии;   * основные виды потенциальных опас-ностей и их последствия в профессио-нальной деятельности и быту, принци-пы снижения вероятности их реализа-ции; * основы военнойслужбы иобороныгосударства; * задачи и основные мероприятия гра-жданскойобороны; * способы защиты населения от оружиямассовогопоражения; * меры пожарной безопасности и пра-вила безопасного поведения при пожа-рах; * организацию и порядок призыва гра-ждан на военную службу и поступле-ниянанеёвдобровольномпорядке; * основные виды вооружения, военнойтехникииспециальногоснаряжения,состоящих на вооружении (оснащении)воинскихподразделений,вкоторыхимеютсявоенно-учетныеспециально-сти,родственныеспециальностямСПО; * областьпримененияполучаемыхпрофессиональных знаний при испол-ненииобязанностейвоеннойслужбы; * порядок и правила оказания первойпомощипострадавшим | правильныхответов.Не менее 75% пра-вильныхответов.  Актуальность темы,адекватность ре-зультатов постав-ленным целям,полнота ответов,точность формули-ровок, адекватностьприменения профес-сиональнойтермино-логии | опроса;  -тестирования;  -оценка результатовсамостоятельной рабо-ты (докладов, рефера-тов, теоретическойчасти проектов, учеб-ныхисследованийит.д.)  **Промежуточная ат-тестация**  в форме дифференциро-ванногозачетаввиде:  -письменных/ устныхответов,  -тестирования |

**Приложение 2.9**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРИМЕРНАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**«Физическаякультура»**

**2021 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **1.ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ** |
| **2.СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ** |
| **3.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| **4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ** |

1. **ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫФИЗИЧЕСКАЯКУЛЬТУРА**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-06, 8,9,10

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК,ОК | Умения | Знания |
| **ОК01-06,**  **8,9,10** | использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдеятельностьдля укрепления здоровья, дости-жения жизненных и профессио-нальныхцелей;  применятьрациональныеприе-мыдвигательныхфункцийвпрофессиональной деятельности;пользоваться средствами профи-лактикиперенапряженияхарак-тернымидляданнойпрофессии  (специальности) | рольфизическойкультурывобще-культурном, профессиональном исоциальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной дея-тельностиизонырискафизическо-го здоровья для специальности;средствапрофилактикиперенапря-жения |

1. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ
   1. Объем учебнойдисциплиныивидыучебнойработы

|  |  |
| --- | --- |
| Видучебнойработы | Объемчасов |
| Объемучебнойдисциплины | 40 |
| втомчисле: |  |
| практическиезанятия | 34 |
| Самостоятельнаяработа18 |  |
| **Промежуточнаяаттестациявформедифференцированногозачета** | 6 |

18 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной ор-ганизацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального мо-дуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучаю-щихся,предусмотренныхтематическимпланомисодержаниемучебной дисциплины.

* 1. **Тематическийпланисодержаниеучебнойдисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиеразделовитем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучаю-щихся** | **Объемчасов** | **Осваиваемые**  **элементы ком-петенций** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.** Общекуль-турное и социальноезначение физиче-ской культуры. Здо-ровыйобразжизни | **Содержаниеучебногоматериала** | **2** | **ОК01-06,8,9,10** |
| Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическаякультура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая под-готовкаиподготовленность,самовоспитание.Сущностьиценностифизическойкультуры.  Влияниезанятийфизическимиупражненияминадостижениечеловекомжизненногоуспеха |
| Здоровый образ жизни, здоровье человекакак фактор достижения жизненного успе-ха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярныхзанятийфизическимиупражнениямивформированиииподдержанииздоровья.  Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательнойактивности,формызанятийфизическими упражнениямиврежимедняиихвлияниеназдоровье |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укреплениездоровьяипрофилактикунарушений работыорганов исистеморганизма |  |
| **Тема 2.** Общая фи-зическаяподготовка | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| **1.**Физические качества и способностичеловека и основы методики ихвоспитания. Сред-ства, методы, принципы воспитаниябыстроты, силы, выносливости, гибкости, координаци-онныхспособностей.Возрастнаядинамикаразвитияфизическихкачествиспособностей.  Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания от-дельныхкачеств.Особенностифизическойифункциональнойподготовленности |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **6** |  |
| Выполнениепостроений,перестроений,различныхвидовходьбы,беговыхипрыжковых  упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предмета-ми |
| Подвижныеигрыразличнойинтенсивности |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  ФормируетсяприразработкепрограммыОО |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3.** Лёгкая ат-летика | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на ста-дионеипересечённойместности,Эстафетныйбег.Техникаспортивнойходьбы.Прыжкив  длину |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **4** |
| Разучивание,закреплениеисовершенствованиетехникидвигательныхдействий,дыхатель-  ныхкачествиспособностей |
| **Тема 4.** Спортив-ныеигры | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| **Баскетбол**  Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, сотскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками науровнегруди,«высокогомяча»,сотскокомотпола.Броскимячапокольцусместа,в движении.Тактика игры внападении. Индивидуальные действия игрока без мячаи с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в бас-кетболе.Групповыеи командныедействияигроков. Двусторонняяигра**.**  **Волейбол.**  Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, ниж-няя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча.Передачи мяча.Напа-дающие удары.Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановкаигроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков смячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игро-ков.Учебная игра  **Футбол.**  Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, голо-вой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой.Удары по воротам. Обман-ные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении(индивидуальные,групповые, командные действия).Техника и тактика игры врата-ря.Взаимодействиеигроков. Учебная игра.  **Бадминтон.**  Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвиженияпо площадке, жонглирова-ние воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки,удары снизу и сбокуслева и справа, подрезкой справа и слева.Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку.Приёмаволана.Тактикаигрывбадминтон.Особенноститактическихдействийспортсменов,выступающихводиночномипарномразряде.Защитные,контрата- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, пере-движения,взаимодействиеигроков.Двусторонняя игра.  **Настольныйтеннис.**  Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка,вертикальнаяхватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: по-дача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, сти-ли игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняяигра |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **4** |  |
| Подвижныеигрыразличнойинтенсивности.  воспитаниебыстротывпроцессезанятийспортивнымииграми.  -воспитаниескоростно-силовыхкачестввпроцессезанятийспортивнымииграми.  -воспитаниевыносливостивпроцессезанятийспортивнымииграми.  -воспитаниекоординациидвиженийвпроцессезанятийспортивнымииграми. |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  ФормируетсяприразработкепрограммыОО |  |
| **Тема 5.** Атлетиче-ская гимнастика(юноши), Аэробика(девушки) | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| **Краткиесведенияоразвитиигимнастики.**   1. Строевые упражненияпосторенниевшеренгу,выходизстроя 2. Перестроениеиповоротывдвижение 3. Выполнениеупражнениянагимнастическойскамейке 4. Упражнениянагибкость.Подтягивание,отжимание 5. Общеразвивающие упражненияспалками, обручами,обручи, тест на гиб-кость,мостик 6. Специальныеупражнениянаукреплениябрюшногопресса 7. Акробатика 8. Кувыроквперед иназад,мостик,налопатках,полушпагат 9. Опорныйпрыжок |
| **Тематикапрактическихзанятий**  **Аэробика(девушки)**  Разучивание,закреплениеисовершенствованиетехникивыполненияотдельныхэлементови ихкомбинаций.  Сопряжённоевоспитаниедвигательныхкачествиспособностей:  -воспитаниевыносливостивпроцессезанятийизбраннымивидамиаэробики. | **6** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | -воспитаниекоординациидвиженийвпроцессезанятий.  Выполнениеразученной комбинацииупражнений осваиваемого вида аэробикиразличной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента заня-тияпоизучаемомувиду(видам) аэробики.  **Атлетическаягимнастика(юноши):**  Разучивание,закреплениеисовершенствованиеосновныхэлементовтехникивы-полненияупражнений натренажёрах, сотягощениями.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнениекомплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие опреде-лённых мышечныхгрупп:  -воспитаниесиловыхспособностейвходезанятийатлетическойгимнастикой;  -воспитаниесиловойвыносливостивпроцессезанятийатлетическойгимна-стикой;  -воспитаниескоростно-силовыхспособностейвпроцессезанятийатлетиче-скойгимнастикой;  -воспитаниегибкостичерезвключениеспециальныхкомплексовупражне-ний.  Самостоятельнаяразработкасодержанияивыполнениекомплексапрактическихупраж-нений,закреплениеисовершенствованиеосновных элементоватлетическойгимнастики |  |  |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  ФормируетсяприразработкепрограммыОО |  |
| **Тема 6.** Лыжнаяподготовка | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой под-готовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подго-товкой (обучениемкатаниюнаконьках)).  Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажныйклассическийход и попе-ременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пере-сечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и не-ровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождениедистанцийдо 5км(девушки), до 10 км (юноши).  Катаниенаконьках.  Посадка.Техникападений.Техникапередвиженияпопрямой,техникапередвиже- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | нияпоповороту.Разгон,торможение.Техникаитактикабегаподистанции.Пробе-ганиедистанции до 500метров.Подвижныеигрынаконьках.  Кроссоваяподготовка**.**  Бегпостадиону.Бегпопересечённойместностидо 5км**.** |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **6** | **ОК01-06,8,9,10** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техникиизучаемоговидаспорта. 2. Сопряжённоевоспитание двигательных качеств и способностей на основеиспользованиясредствизучаемоговидаспорта:   -воспитаниевыносливостивпроцессезанятийизучаемымвидомспорта;   * воспитаниекоординациидвиженийвпроцессезанятийизучаемымвидомспорта; * воспитаниескоростно-силовыхспособностейвпроцессезанятийизучаемымвидомспорта; * воспитаниегибкостивпроцессезанятийизучаемымвидомспорта.   3.Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содер-жанияипроведениезанятияилифрагментазанятияпоизучаемомувидуспорта |
| **Самостоятельнаяработаобучающихся**  ФормируетсяприразработкепрограммыОО |  |
| **Тема7.**  Сущность исо-держаниеППФПвдостижении высо-кихпрофессио-нальныхрезульта-тов | **Содержаниеучебногоматериала** |  | **ОК01-06,8,9,10** |
| Значениепсихофизическойподготовкичеловекакпрофессиональнойдеятельности.Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека кпрофессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы,определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики бу-дущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом спецификибудущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловлен-ныеспецификой труда.Анализпрофессиограммы.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двига-тельныхумений и навыков.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физиче-скихи психическихсвойстви качеств.  Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным за-болеваниям.  Прикладныевидыспорта.Прикладныеуменияинавыки.Оценкаэффективно- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | стиППФП. |  |  |
| **Тематикапрактическихзанятий** | **6** |
| 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимыхдвигательныхдействий. 2. Формированиепрофессиональнозначимыхфизическихкачеств. 3. Самостоятельноепроведениестудентомкомплексовпрофессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабоче-го. 4. Техникавыполненияупражненийспредметамиибезпредметов. 5. Специальныеупражнениядляразвитияосновныхмышечныхгрупп. |
| **Промежуточнаяаттестация** | | **6** |  |
| **Всего:** | | **40** |  |

## УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Дляреализациипрограммыучебнойдисциплиныдолжныбытьпредусмотренспортивныйкомплекс.

Средства обучения:компьютер с лицензионным программным обеспечением;много-функциональныйпринтер; музыкальный центр.

## Информационноеобеспечениеобучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

* + 1. **Печатныеиздания**
    2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А.Письменский. –3изд. –Москва:Юрайт, 2017.–493 с.–ISBN978-5-534-02309-1
    3. Бишаева,А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента :учеб.пособие. — Москва, 2013.-259 с.
    4. Бурухин,С. Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика : учебное посо-бие для СПО / С. Ф. Бурухин. – 3 изд., испр. и доп.– Москва : Юрайт, 2017. – 240 с. –ISBN978-5-534-03188-1
    5. Виленский,М. Я. Физическая культура (СПО). – Москва : Издательский центр КноРус2014.-205с.
    6. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. – Москва : Юрайт, 2017. – 424 с. – ISBN 978-5-534-02612-2
    7. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднегопрофессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014.-268 с.
    8. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / отв. ред. С. В.Новаковский. – Москва:Юрайт,2017. –125 с.–ISBN978-5-9916-9913-6
    9. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7.
    10. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
    11. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.

## Электронныеиздания(электронныересурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделе-ния / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6.<http://znanium.com/go.php?id=511522>
2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус,2015.214.-ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : Кно-Рус,2016. -256.- ISBN978-5-406-04754-5.URL:<http://www.book.ru/book/918488>
4. СайтМинистерстваспорта,туризмаимолодёжнойполитики[http://sport.minstm.gov.ru](http://sport.minstm.gov.ru/)
5. СайтДепартаментафизическойкультурыиспортагородаМосквы[http://www.mossport.ru](http://www.mossport.ru/)
6. [www.olympic.ru.](http://www.olympic.ru/)(ОфициальныйсайтОлимпийскогокомитетаРоссии).
7. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Дополнительныеисточники:

1. Вайнер,Э.Н.Лечебнаяфизическаякультура:учебник.–Москва:Флинта,Наука,2009.-295с.
2. Гришина,Ю.И.Общаяфизическаяподготовка.Знатьиуметь:учебноепособие.-Ростов наДону«Феликс»2012.-268 с.
3. Голощапов,Б.Р.истоорияфизическойкультурыиспорта:учебник.–Москва:Изда-тельскийцентр«Академия», 2004.-347с.
4. Железняк, Ю. Д. Спортивные игры: техника, тактика, методика обучения / Ю. Д. Же-лезняк.-Москва:Издательскийцентр«Академия»,2001.–269с.
5. Евсеев,Ю.И.Физическоевоспитание.—Ростовн/Д,2010.-238с.
6. Кабачков, В. А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного об-разования молодежи: науч.-метод. пособие / В. А. Кабачков, С. А. Полиевский, А. ЭБуров.—Москва, 2010.– 274 с.
7. Манжелей, И. В. Инновации в физическом воспитании : учеб. пособие. — Тюмень,2010. –328 с.
8. Миронова,Т.И.Реабилитациясоциально-психологическогоздоровьядетско-молодежныхгрупп.— Кострома, 2014.– 197с.
9. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб.пособие/Тимонин,А.И;подред.Н.Ф.Басова —3-еизд.—Москва,2013.–245с.
10. Хомич, М. М. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптацион-ных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / М. М. Хомич, Ю.В. Эммануэль, Н. П Ванчакова ; под ред. С. В. Матвеева. — Санкт Петербург. -2010.-210 с.

**4.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Перечень знаний, осваивае-мых в рамках дисциплиныРольфизическойкультурывобщекультурном, профес-сиональном и социальномразвитиичеловека;  Основы здорового образажизни;  Условия профессиональнойдеятельностиизонырискафизического здоровья дляпрофессии (специальности)Средства профилактики пе-ренапряжения | Полнотаответов,точностьформулировок, не менее 75%правильныхответов. | **Промежуточная атте-стация**  в форме дифференцирован-ногозачета.  Экспертнаяоценкаусвоениятеоретических знаний впроцессе:  -письменных/устныхотве-тов,  -тестирования |
| Перечень умений, осваивае-мых в рамках дисциплиныИспользоватьфизкультурно-оздоровительную деятель-ностьдляукрепленияздоро-вья,достиженияжизненныхи профессиональных целей;Применять рациональныеприемыдвигательныхфунк-ций в профессиональнойдеятельности  Пользоваться средствамипрофилактикиперенапряже-  ния характерными для дан-нойпрофессии(специально- | Оценка уровня развития физи-ческих качеств занимающихсянаиболее целесообразно прово-дить по приросту к исходнымпоказателям.  Для этого организуется тес-тирование в контрольных точ-ках:  на входе – начало учебного го-да,семестра;  на выходе – в конце учебногогода,семестра,освоениятемыпрограммы.  Тесты по ППФП разрабаты-ваютсяприменительнокук- | **Экспертная оценка резуль-татов деятельности обу-чающихся в процессе ос-воения образовательнойпрограммы**:   * напрактическихзанятиях; * при ведении календаря са-монаблюдения; * при проведении подготов-ленных студентом фраг-ментовзанятий(занятий)собоснованием целесообраз-ности использованиясредствфизическойкульту-   ры,режимовнагрузкииот- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| сти) | рупнённой группе специально-стей/профессий | дыха;   * при тестировании в кон-трольныхточках.   **Лёгкаяатлетика.**  Экспертнаяоценка:   * техники выполнения дви-гательных действий (прово-дитсявходе   бега на короткие,средние,длинные дистанции;прыжковвдлину);  -самостоятельного прове-дения студентом фрагмен-та занятия с решением за-дачи по развитию физиче-скогокачествасредствамилёгкойатлетики.  **Спортивныеигры.**  Экспертнаяоценка:   * техники базовых элемен-тов,   -техники спортивных игр(броски в кольцо, удары поворотам, подачи, передачи,жонглированиие),  -технико-тактических дей-ствий студентов в ходепроведения контрольных со-ревнований по спортивнымиграм,  -выполнениястудентомфункцийсудьи,  -самостоятельного прове-дениястудентом фрагмен-та занятия с решением за-дачи по развитию физиче-ского качества средствамиспортивныхигр.  **Общая физическая подго-товка**  Экспертнаяоценка:   * техники выполнения уп-ражненийдляразвитияос-новных мышечных групп иразвития физических ка-честв;   -самостоятельного прове-дения фрагмента занятияилизанятия  ППФПсэлементамигим- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | настики;  -техники выполнения уп-ражненийнатренажёрах,  комплексовсотягощениями,ссамоотягощениями;  -самостоятельного прове-дения фрагмента занятияилизанятия |

**Приложение3**

**к ПООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ[[2]](#footnote-3)**

**2021 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 ПРИМЕРНОЙ 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:  - Конституция Российской Федерации;  - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474  «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;  - 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);  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;  - Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессиональногообразованияпопрофессии43.01.09Повар,кондитер»(зарегистрированМинистерствомюстицииРоссийскойФедерации22декабря2016года,регистрационный №44898);  - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);  - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);   * - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270). |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся  и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений  к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике |
| Сроки реализации программы | Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев. |
| Исполнители  программы | Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм |

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 02.06.2020 г.).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, 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 представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[[3]](#footnote-4)**(при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[[4]](#footnote-5)**(при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[[5]](#footnote-6)**  (при наличии) | |
| Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса[[6]](#footnote-7)**(при наличии) | |
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 16** |

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

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

**Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

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

**РАЗДЕЛ 3.** **ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

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

**3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

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

**3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

**3.3. Материально-техническое** **обеспечение воспитательной работы**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения дляпроведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числегрупповыхииндивидуальныхконсультаций,текущегоконтроляипромежуточнойаттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории,оснащенныеоборудованием,техническимисредствамиобученияиматериалами,учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международныхстандартов.

**3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

* информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
* информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
* планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
* мониторинг воспитательной работы;
* дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
* дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
* студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

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

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

**РАЗДЕЛ 4.** **ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПРИНЯТО**

решением ФУМО в системе СПО по

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

по профессии 43.01.09Повар, кондитер

Протокол от 28.06.2021 г.№01

**ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования   
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

**Москва, 2021 год**

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

«Россия – страна возможностей»<https://rsv.ru/>;

«Большая перемена»<https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России»<https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (*в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий*), в том числе   
«День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание и формы деятельности**  *Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы.*  *Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.* | | **Участники**  *(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)* | **Место проведения** | **Ответственные** | **Коды ЛР** | **Наименование модуля** |
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | | | |
| 1 | День знаний | | 1-3 курс | Территория колледжа | Директор колледжа,  Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР  1, 2  3  7  8 | «Ключевые дела ПОО»  «Кураторство и поддержка»  «Учебное занятие»  «Профессиональный выбор»  «Взаимодействие с родителями»[[7]](#footnote-8) |
| 2 | День окончания Второй мировой войны | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 6 | Встреча с Ветеранами ВОВ |
| 2 | День солидарности в борьбе с терроризмом | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 3, 8, 9,  10 | «Кураторство и поддержка» |
|  | Заместитель директора, курирующий учебный процесс,  заместитель директора по учебно-производственной работе | «Учебное занятие» |
| 10 | Посвящение в студенты | | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий учебный процесс,  заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 1, 2 | «Студенческое самоуправление»  «Профессиональный выбор» |
| Заместитель директора, курирующий воспитание | «Молодежные общественные объединения» |
| 15 | Введение в профессию (специальность) | | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 13, 14,  15  16 | «Профессиональный выбор» |
| Заместитель директора, курирующий учебный процесс | «Цифровая среда» |
| Заместитель директора, курирующий воспитание | «Организация предметно-эстетической среды» |
| Представитель профессии | «Взаимодействие  Рс родителями» |
| Территория предприятия |  | «Профессиональный выбор» |
|  | День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь).  День зарождения российской государственности (862 год) | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 6, 7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда» |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | | | |
| 1 | День пожилых людей | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР  4, 5, 6 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда» |
| 5 | День Учителя | | 1-3 курс | Территория колледжа | Директор колледжа | ЛР  2, 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| Заместитель директора, курирующий воспитание | «Кураторство  и поддержка» |
| Заместитель директора по учебно-производственной работе | «Учебное занятие» |
|  | «Студенческое самоуправление» |
|  | «Молодежные общественные объединения» |
|  | «Цифровая среда» |
|  | «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | «Профессиональный выбор» |
|  | «Взаимодействие с родителями» |
| 30 | День памяти жертв политических репрессий | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 4, 5, 8, 11 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда» |
| **НОЯБРЬ** | | | | | | | |  | | 1-4 курс | | |  |  | **ЛР 1** |
| 4 | День народного единства | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 5 | День матери | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 12 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| ДЕКАБРЬ | | | | | | | |
| 9 | День Героев Отечества | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 6 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 12 | День Конституции Российской Федерации | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 2, 3 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | | | |
| 1 | Новый год | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 25 | «Татьянин день»(праздник студентов) | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 2  3  7  8 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 27 | День снятия блокады Ленинграда | | 1-3 курс |  | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 5, 6,  7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | | | |
| 2 | День воинской славы России  (Сталинградская битва, 1943) | | 1-4 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 6,  7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 8 | День российской науки | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 54 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 23 | День защитников Отечества | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 5, 6,  7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **МАРТ** | | | | | | | |  |  |  |  | **ЛР 1** | |
| 8 | | Международный женский день | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 11, 12 |  |
| 18 | | День воссоединения Крыма с Россией | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР  5, 8 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | | | |
| 12 | День космонавтики | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР  2, 3  4  5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **МАЙ** | | | | | | | |  |  |  |  | **ЛР 1** | |
| 1 | Праздник весны и труда | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 1, 2, 4, 5, | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 9 | День Победы | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 5, 6,  7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 24 | День славянской письменности и культуры | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 4, 5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 26 | День российского предпринимательства | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 2 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **ИЮНЬ** | | | | | | | |
| 1 | Международный день защиты детей | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 5 | День эколога | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 4, 5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 6 | Пушкинский день России | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 12 | День России | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 22 | День памяти и скорби | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 2, 5 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 27 | День молодежи | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 1, 2  3  7  8 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **ИЮЛЬ** | | | | | | | |
| 8 | День семьи, любви и верности | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 9, 10, 12 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| **АВГУСТ** | | | | | | | |
| 22 | День Государственного Флага Российской Федерации | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание  Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 23 | День воинской славы России (Курская битва, 1943) | | 1-3 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5, 6, 7 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |
| 27 | День российского кино | | 1-3 курс | Кинотеатр | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 2, 3, 5, 11 | «Студенческое самоуправление»  «Молодежные общественные объединения»  «Цифровая среда |

**Приложение 4**

к ПООП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**

**ПО ПРОФЕССИИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**2021 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
2. **СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
3. **ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
4. **ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
   1. **Особенности образовательной программы**

Фонды примерных оценочных средств разработаны для по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.

* 1. **Применяемые материалы**

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рекомендуется применять следующие материалы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Квалификация  (сочетание квалификаций) | Профессиональный стандарт | Компетенция  Ворлдскиллс |
| Повар | 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023 | «Поварское дело» |
| Кондитер | 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940 | «Кондитерское дело» |
| Пекарь | 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270 | «Хлебопечение» |

**1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА**

|  |  |
| --- | --- |
| Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции | Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий |
| **Демонстрационный экзамен** | |
| 1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

**2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

**2.1. Структура задания для процедуры ГИА**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект).

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), в таком случае тематика дипломной работы (дипломного проекта) должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. В таком случае для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе (дипломном проекте).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

**2.2. Порядок проведения процедуры**

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Порядок и последовательность проведения защиты ВКР и выполнения задания демонстрационного экзамена. При наличии компетенции WS, указывается наименование компетенции и возможность использование материалов и процедур ДЭ по WS. Указывается количество заданий, входящих в комплект примерных заданий по ДЭ в целом и в отдельный вариант, порядок проведения отдельных элементов задания (теоретической части, практической части, отдельных модулей), количество экспертов, задействованных в процессе. Указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломную работу (дипломный проект). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать для формулировки тем дипломных работ (дипломных проектов) ВКР и для формирования задания демонстрационного экзамена:

- «Поварское дело»;

- «Кондитерское дело».

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом данной ПООП и заданий компетенции Ворлдскиллс«Поварское дело», «Кондитерское дело», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект примерных заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося

**3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**3.1. Структура и содержание типового задания для ДЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

3.1.1. Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО).



**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

**по компетенции «Поварское дело»**

КОД 2.1

Согласовано:

**Международный эксперт по компетенции «Поварское дело»**

Иришкин Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3.2. Условия выполнения практического задания:**

3.2.1. Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта. В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

**Задание включает в себя следующие разделы:**

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 12 ч.

**Порядок выполнения демонстрационного экзамена**

## ВВЕДЕНИЕ

## При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

## 1.ФГОС СПО по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест - 5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

## ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

1. **МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ**

**2.1.Модули задания и время выполнения приведены в таблице 1**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля  по видам приготовленмя блюд | Максимальный балл | Время на выполнение |
| 1 | Работа (A, E, B) | 23,50 | 4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места |
| 2 | Finger food | 3,97 |
| 3 | Горячее блюдо - рыба | 3,99 |
| 4 | Десерт | 3,97 |
| 5 | Работа модуля (FGH) | 22,70 | 4,5 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места |
| 6 | Горячая закуска - морепродукты | 3,97 |
| 7 | Горячее блюдо – бифштекс рубленный | 3,97 |
| 8 | Десерт «Эклер» | 3,97 |

**Выполнение работ**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за два дня проходят 6 модулей ABEFGH = (ABE + FGH). На выполнение модулей ABE и FGH даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 12 часов.

**ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %**

**Модули ABEFGH (100%) = Модуль ABE (35%)+Модуль FGH (35%)**

**Порядок выполнения**

**Модуль 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа** | | |
| **Часть А** | **Fingerfood** | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида**  **Размер «на два укуса»**   * **1ый вид(ово-лакто):** * **используется ингредиент из чёрного ящика (молочныепродукты);**   (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочныепродукты)   * + **2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:** * **обязательный компонент печеньговяжья.** | |
| **Подача** | * **Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённойсхемой:**     **Подаются два идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общегостола** * **используйте ингредиенты из спискапродуктов** * **используйте продукты из «Чёрногоящика»** | |
| **Обязательные ингредиенты** | * **печеньговяжья** * **ингредиент из чёрногоящика** | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Часть E** | **Горячее блюдо**  **Рыба** | **34** | |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)**   * **1 соус на выборучастника** * **минимум 2гарнира:**   + **один гарнир –пюре;**   + **второй гарнир из овощей – нарезкаЖюльен;**   **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Масса горячего блюда - минимум 220 г** * **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда.**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общегостола** * **используйте ингредиенты из спискапродуктов** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть B** | **Десерт** | | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных**   * **Минимум 1 соус на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Массадесерта - минимум 110г** * **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** * **Оформлениедесерта на выборучастника** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации**   **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основныеингредиенты** | * **Используйтеингредиенты с общегостола** * **Используйтеингредиентыизспискапродуктов** * **Используйте для начинкияблоки** | | |
| **Специальноеоборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа** | | | |
| **Часть F** | **Горячая закуска**  **Морепродукты** | **34** | |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов**  **- использовать ингредиент из чёрного ящика**   * **1 соус на выборучастника** * **Минимум 1 гарнир на выборучастника**   **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **Масса блюда максимум 140г** * **3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см** * **Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепойдегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**  **При подаче запрещается использовать борта тарелки!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общегостола** * **используйте ингредиенты из спискапродуктов** * **используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть G** | **Горячее блюдо**  **Бифштекс рубленный** | | **34** |
| **Описание** | * **Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленный из говядины**   + **1 соус на выборучастника**   + **2гарнира:**     - **овощной гарнир на выборучастника;**     - **картофельныйгратен.**   (Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).  **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** | | |
| **Подача** | * **общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм** * **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** * **Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общегостола** * **используйте ингредиенты из спискапродуктов** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |
| **Часть H** | **Десерт**  **«Эклер»** | | **34** |
| **Описание** | **Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимоннымкремом»**  **Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты** | | |
| **Подача** | * **Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника** * **Масса десерта максимум 200г** * **3 порции десерта подаютсяна отдельных тарелках**   **- круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см**   * **Температура тарелки от 1 °С до 14°С ( температура измеряется по краю тарелки)**   **Подаются три идентичных блюда**  **Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | | |
| **Основные ингредиенты** | * **используйте ингредиенты с общегостола** * **используйте ингредиенты из спискапродуктов** * **обязательный ингредиент -лимон** | | |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно**  **перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке** | | |

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Брюки – темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

**Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.**

|  |  |
| --- | --- |
| DSC_01111 (1) | DSC_0114 |

## 3.2. Критерии оценки ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

**3.2.1. Порядок оценки выполнения задания демонстрационного экзамена**

## Критерии оценки по разделам задания демонстрационного экзамена выполняются по ПМ.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Перечень ПМ |
| 1. | ПМ.01. Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| 2. | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 3. | ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| 4. | ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| 5. | ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

Критерии оценки по разделам задания выполняются по каждому ПМ.

Критерии оценки по видам выполнения работ и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) приводится в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** | | |
| **Судейская оценка** | **Измеримая** | **Общая** |
| А1 | **Работа модуля 1** | 12.60 | 10.90 | 23.50 |
| А2 | **Часть А**  Fingerfood | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| Е1 | **Часть E**  Горячее блюдо - Рыба | 2.75 | 1.24 | 3.99 |
| В1 | **Часть В**  Десерт | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| F1 | **Работа модуля 3** | 12.60 | 9.60 | 22.20 |
| F2 | **Часть F**  Горячая закуска Морепродукты | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| G | **Часть G**  Горячее блюдо  Бифштекс рубленный | 2.75 | 1.22 | 3.97 |
| H | **Часть H**  Десерт «Эклер» | 2.65 | 1.32 | 3.97 |
| **Итого =** | |  |  | 70 |

**Критерии измерения оценивания работы участника:**

* Адаптациявпроцесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний напрактике;
* Спецодежда соответствует требованиям;
* Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
* Использование оборудования и инвентаря по назначению;
* Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
* Контроль отходов(брак);
* Расточительность;
* Заказ сырья соответствует планированию меню;
* Заказ сырья сдан вовремя;
* Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
* Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

# Судейская оценка работы участника:

* Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важныезадачи;
* Персональнаягигиена;
* Рабочееместо;
* Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
* Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
* Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
* Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложненияблюда;
* Техника безопасности на рабочем месте.

# Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

* Время подачи – корректное времяподачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и неоценивается);

* Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
* Компоненты блюда отражены меню;
* Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
* Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
* Правильность подачи (соответствиезаданию);
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатковпальцев).

# Судейская оценка результата работы участника:

* Качествоблюда;
* Внешнийвид блюда;
* Стиль икреативность блюда;
* Текстура всех компонентов блюда;
* Вкус всех компонентов блюда;
* Общаягармоничность блюда.
  + 1. **Порядок перевода баллов в систему оценивания**

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему о: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-10 баллов – «неудовлетворительно» ;

10-19 баллов – «удовлетворительно» ;

19-25 баллов – «хорошо» ;

25-100 баллов – «отлично».

\*Система оценки полностью соответствует стандартам WorldSkills по компетенции «Ворлдскиллс«Поварское дело», «Кондитерское дело».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.

1. Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов. [↑](#footnote-ref-2)
2. Примерная рабочая программа воспитания разработана в соответствии с пунктом 12.1 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в рамках выполнения работ, предусмотренных государственным заданием ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования» ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования» [↑](#footnote-ref-3)
3. Разрабатывается ФУМО СПО. [↑](#footnote-ref-4)
4. Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-5)
5. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-6)
6. Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации. [↑](#footnote-ref-7)
7. *Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.* [↑](#footnote-ref-8)