***Министерство образования Новосибирской области***

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж питания и сервиса»*

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**
*подготовки специалистов среднего звена*

**Специальность**
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**
специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на *заседании педагогического совета:*** протокол № 7 от 16.06.2026г.

**Утверждено Приказом** *директора ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»* приказ № 145-уч от 16.06.2026 г.

_____/ Федосеева Д.С./
*подпись*

**Согласовано с предприятием-работодателем**
*Общество с ограниченной ответственностью «Гастромаркет»*

Генеральный директор
_____/Морин И.И./
*подпись*

**2026 год**

**РАССМОТРЕНО**
на заседании предметной
цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол «11» от 11.06.2026 г.

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**
На заседании Методического совета
Протокол № 9
от 15.06.2026 г.

**РАССМОТРЕНО**
на заседании предметной
цикловой комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол «11» от 11.06.2026 г.

**Перечень работодателей - представители кластера, участвовавшие в разработке ОПОП-П:**
ООО «Русская поварня»
ООО «Гастромаркет»
АО «Хлебообъединение «Восход»
ООО «ФК Логистик»

# Содержание

**Раздел 1. Общие положения** **1**

*1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы* *2*

*1.2. Нормативные документы* *2*

*1.3. Перечень сокращений* *3*

**Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы** **4**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника** **5**

*3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:* *5*

*3.2. Профессиональные стандарты* *5*

*3.3. Осваиваемые виды деятельности* *9*

**Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы** **10**

*4.1. Общие компетенции* *10*

*4.2. Профессиональные компетенции* *13*

*4.3. Матрица компетенций выпускника* *95*

**Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы** **120**

*5.1. Учебный план* *120*

*5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы* *125*

*5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)* *128*

*5.4. Календарный учебный график* *186*

*5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей* *1888*

*5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы* *1888*

*5.7. Практическая подготовка* *1888*

*5.8. Государственная итоговая аттестация* *189*

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы** **189**

*6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы* *189*

*6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий* *1900*

*6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы* *190*

*6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы* *191*

**Перечень приложений к ОПОП-П:**

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

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413);

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Постановление Министерства труда Российской Федерации от 05.03.2004 N 33 «Об утверждении единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих. Выпуск № 49 «Маслодельное, сыродельное и молочное производства»;

Постановление Министерства труда Российской Федерации от 12.10.2000 N 73 «Об утверждении единого тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск № 50 «Добыча и переработка рыбы и морепродуктов».

(утв. Постановлением Минтруда РФ от 12.10.2000 N 73)

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

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

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

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

Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»;

Соглашение о партнерстве в целях создания и развития кластера среднего профессионального образования от 16.05.2025года.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

МДКд – междисциплинарный курс дополнительный (по запросу работодателя);

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМд – профессиональный модуль дополнительный (по запросу работодателя);

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

П– профессиональный цикл;

ПП - производственная практика;

ППд – производственная практика дополнительная (по запросу работодателя);

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

УПд – учебная практика дополнительная (по запросу работодателя);

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

| Параметр | Данные | |
|---|---|---|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа | Туризм и сфера услуг | |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | 33.011 Повар *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)*<br>33.010 Кондитер *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.03.2015 № 597н)*<br>33.013 Официант, бармен *(Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н)* | |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет | Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.<br>Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда.<br>Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет. | |
| Реквизиты ФГОС СПО | Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственном образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» | |
| Квалификация (-и) выпускника | специалист по поварскому и кондитерскому делу | |
| в т.ч. дополнительные квалификации | *сыродел* | |
| | | |
| Направленности (при наличии) | нет | |
| Нормативный срок реализации | 2 года 10 мес. | |
| Нормативный объем образовательной программы | 4464 ак.ч. | |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы | 2 года 10 мес. | |
| Согласованный с работодателем объем образовательной программы | 4464 ак.ч. | |
| Форма обучения | очная | |
| **Структура образовательной программы** | **Объем, в ак.ч.** | **в т.ч. в форме практической подготовки** |
| Обязательная часть образовательной программы | **2952** | **2180** |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 432 | 310 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 180 | 80 |
| общепрофессиональный цикл | 594 | 472 |
| профессиональный цикл | 1746 | 1318 |
| в т.ч. практика:<br>- учебная<br>- производственная<br>- преддипломная | 1116<br>*- 216*<br>*- 756*<br>*- 144* | 1116<br>*- 216*<br>*- 756*<br>*- 144* |
| Вариативная часть образовательной программы | **1296** | **1064** |
| в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% | 690 | 638 |

| | | |
|---|---|---|
| объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль: | | |
| *ОП.11ц Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг* | 88 | 80 |
| *ПП.02 Производственная практика* | 36 | 36 |
| *МДКд.02.03 Технология приготовления копченой продукции* | 66 | 54 |
| *УП.02 Учебная практика* | 36 | 36 |
| *ПП.02 Производственная практика* | 36 | 36 |
| *МДКд.06.02 Организация и технология обслуживания в организациях питания* | 76 | 66 |
| *УП.06 Учебная практика* | 36 | 36 |
| *ПП.06 Производственная практика* | 36 | 36 |
| *ПМд.08 Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел* | 280 | 258 |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена + *указывается из ФГОС* | **216** | |
| Всего | **4464** | **3244** |

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения | Код и наименование ОТФ | Код и наименование ТФ |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 33.011 Повар | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н | ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | | | ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
| | | | | ТФ C/02.5 Организация работы бригады поваров |
| | | | | ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | подготовка отчетности о работе бригады поваров |
| | | | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания | ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания |
| | | | | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания |
| | | | | ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания |
| | | | | ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания |
| 2 | 33.010 Кондитер | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н | ОТФ B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | ТФ B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| | | | ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | ТФ C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
| | | | | ТФ C/02.5 Организация работы бригады кондитеров |
| | | | | ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха |
| | | | | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха |
| | | | | ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха |
| 3 | 33.013 Официант, бармен | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н | ОТФ A Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания | ТФ A/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания |

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС)

| № | Наименование квалификационного справочника | Раздел | Профессия/должность с указанием разряда (при наличии) | Характеристика работ/должностные обязанности |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 49 | «Маслодельное, сыродельное и молочное производства» | 19067 Сыродел 5 разряда | - подача фляг с молоком к весам;<br>- слив молока в приемные ванны;<br>- слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки;<br>- укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;<br>- сепарирование подсырной сыворотки;<br>- транспортировка форм с сыром к прессам, а отпрессованного сыра в солильное помещение;<br>- транспортировка сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром;<br>- подготовка сыров для отгрузки;<br>- маркировка ящиков;<br>- обертывание сыров бумагой, укладка их в ящики. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 50 | «Добыча и переработка рыбы и морепродукто» | 15639 Оператор коптильной установки 4 разряда | - Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации.<br>- Загрузка дымогенераторов топливом. Раскладывание и разжигание топлива на полу коптильных камер. Очистка коптильных камер. |
| 3 | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 49 | «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов » | 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 3 разряда | - Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации.<br>- Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки.<br>- Проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов.<br>- Подача топлива в топки, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы. |

3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности | Код и наименование ПМ |
|---|---|
| *Виды деятельности (общие)* | |
| организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| *Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих* | |
| выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар | ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар |
| выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел | ПМд.08 Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел |

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

| Код ОК | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Умения:** |
| | | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части |
| | | определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы |
| | | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы |
| | | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах |
| | | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| | | **Знания:** |
| | | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| | | структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях |
| | | основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте |
| | | методы работы в профессиональной и смежных сферах |
| | | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** |
| | | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации |
| | | выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска |
| | | оценивать практическую значимость результатов поиска |
| | | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| | | использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| | | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| | | **Знания:** |
| | | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | | приемы структурирования информации |
| | | формат оформления результатов поиска информации |
| | | современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и |
| | | программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства |
| ОК 03 | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности |
| | | применять современную научную профессиональную терминологию |
| | | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи |
| | | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования |
| | | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности |
| | | определять источники достоверной правовой информации |
| | | составлять различные правовые документы |
| | | находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать |
| | | оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта |
| | | **Знания:** |
| | | содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| | | современная научная и профессиональная терминология |
| | | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| | | основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности |
| | | правила разработки презентации |
| | | основные этапы разработки и реализации проекта |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** |
| | | организовывать работу коллектива и команды |
| | | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | **Знания:** |
| | | психологические основы деятельности коллектива |
| | | психологические особенности личности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** |
| | | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке |
| | | проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** |
| | | правила оформления документов |
| | | правила построения устных сообщений |
| | | особенности социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на | **Умения:** |
| | | проявлять гражданско-патриотическую позицию |
| | | демонстрировать осознанное поведение |
| | | описывать значимость своей специальности |

| | | |
|---|---|---|
| | основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** |
| | | сущность гражданско-патриотической позиции |
| | | традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений |
| | | значимость профессиональной деятельности по специальности |
| | | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** |
| | | соблюдать нормы экологической безопасности |
| | | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности |
| | | организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства |
| | | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| | | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| | | **Знания:** |
| | | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| | | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| | | пути обеспечения ресурсосбережения |
| | | принципы бережливого производства |
| | | основные направления изменения климатических условий региона |
| | | правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** |
| | | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| | | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| | | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности |
| | | **Знания:** |
| | | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека |
| | | основы здорового образа жизни |
| | | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| | | средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | | **Умения:** |

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

4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
|---|---|---|
| распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией<br>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| | | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы |
| | | осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности |
| | | упаковки и хранения полуфабрикатов |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом |
| | | оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |
| | | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией |

| | | |
|---|---|---|
| | | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |
| | | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара |
| | | обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов |
| | | системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| | | методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов |
| | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними |
| | | последовательность выполнения технологических операций |
| | | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |
| | | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
| | | правила утилизации отходов |
| | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |
| | | виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Навыки:** |
| | | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности |
| | | осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности |
| | | обеспечения ресурсосбережения |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | | распознавать недоброкачественные продукты |
| | | контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов |
| | | определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение |
| | | контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения |
| | | применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения |
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП) |
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | | методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении |
| | | способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи |
| | | формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу |
| | | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей |
| | | владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде |
| | | проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос |
| | | осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос |
| | | выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов |
| | | соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) |
| | | применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом |
| | | правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды |
| | | способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов |
| | | техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов |
| | | правила складирования упакованных полуфабрикатов |
| | | требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции |
| | | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов |
| | | выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки |
| | | комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции |
| | | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры |
| | | изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья |
| | | рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| | | оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры |
| | | представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству |
| | | проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее) |
| | | современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения |

| | | |
|---|---|---|
| | | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами |
| | | правила организации проработки рецептур |
| | | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов |
| | | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам |
| | | правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| | | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |
| | | контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства |
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| | | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией |
| | | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |
| | | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте |
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) |
| | | методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| | | последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| | | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
| | | правила утилизации отходов |
| | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента |
| | | осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых супов |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения |

| | | |
|---|---|---|
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи супов |
| | | организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов |
| | | вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента |
| | | правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента |
| | | правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента |
| | | способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Навыки:** |
| | | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента |
| | | температура подачи соусов сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных соусов |
| | | требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |

| | | |
|---|---|---|
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |

| | | |
|---|---|---|
| | | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |

| | | |
|---|---|---|
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

| | | |
|---|---|---|
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | **Навыки:** |
| | | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ведения расчетов с потребителем |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции |
| | | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов |
| | | выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки |
| | | комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции |
| | | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры |
| | | изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания |
| | | рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении |
| | | оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры |
| | | представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству |
| | | проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:** |
| | | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |

| | | |
|---|---|---|
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее) |
| | | современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения |
| | | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами |
| | | правила организации проработки рецептур |
| | | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам |
| | | правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | ПК 2.9. Осуществлять приготовление копченой продукции из рыбы, мяса, птицы с соблюдением технологических режимов и требований к качеству | **Навыки:** |
| | | ведения процессов горячего копчения рыбы, мяса, птицы; |
| | | загрузки топлива в дымогенераторы и подготовки коптильных камер к работе; |
| | | размещения сырья на рамах с контролем правильности подвешивания; |
| | | контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, продолжительность); |
| | | выгрузки готовой продукции и очистки оборудования. |
| | | **Умения:** |
| | | выбирать способ копчения в зависимости от вида сырья; |
| | | правильно размещать сырье для равномерной обработки; |
| | | загружать топливо и разжигать его с соблюдением правил безопасности; |
| | | контролировать и регулировать температуру в коптильных камерах; |
| | | определять готовность продукции по органолептическим показателям; |
| | | выявлять и устранять неполадки в работе оборудования; |
| | | соблюдать санитарные требования при работе. |
| | | **Знания:** |
| | | физико-химические свойства рыбы, мяса, птицы как сырья для копчения; |
| | | технологические параметры горячего копчения; |
| | | устройство и правила эксплуатации коптильных установок и дымогенераторов; |
| | | способы загрузки топлива и регулирования процесса горения; |
| | | ассортимент копченой продукции и требования к ее качеству; |
| | | возможные неполадки в работе оборудования и способы их устранения; |
| | | санитарные нормы и правила безопасности. |

| | | |
|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| | | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности |
| | | контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства |
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| | | оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |
| | | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией |
| | | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |
| | | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) |
| | | методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| | | последовательность выполнения технологических операций |
| | | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |
| | | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| | | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
| | | правила утилизации непищевых отходов |
| | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |
| | | виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых соусов |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок |

| | | |
|---|---|---|
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок |
| | | организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок |
| | | вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых салатов |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи салатов |
| | | организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов |
| | | вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента |
| | | температура подачи салатов сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | **Навыки:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок |
| | | организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок |
| | | вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок |
| | | требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |

| | | |
|---|---|---|
| | | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |

| | | |
|---|---|---|
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя; |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке |
| | | обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | **Навыки:** |
| | | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | ведения расчетов с потребителями |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции |
| | | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов |
| | | выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки |
| | | комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции |
| | | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры |
| | | изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении |
| | | оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству |
| | | проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:** |
| | | процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее) |
| | | современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения |

| | | |
|---|---|---|
| | | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами |
| | | правила организации проработки рецептур |
| | | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам |
| | | правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| | | выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности |
| | | контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства |
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| | | оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |
| | | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией |
| | | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |
| | | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара |
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) |
| | | методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов |
| | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| | | последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены |
| | | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
| | | правила утилизации непищевых отходов |
| | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |
| | | виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | | **Навыки:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления |
| | | обеспечивать безопасность готовой продукции |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты |
| | | оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты |

| | | |
|---|---|---|
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента |
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи холодных десертов |
| | | организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) |
| | | рассчитывать стоимость холодных десертов |
| | | вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента |
| | | температура подачи холодных десертов сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента |
| | | правила общения с потребителями |
| | | базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления |
| | | обеспечивать безопасность готовой продукции |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты |
| | | оценивать качество органолептическим способом |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи горячих десертов |

| | | |
|---|---|---|
| | | организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) |
| | | рассчитывать стоимость горячих десертов |
| | | вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования |
| | | правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |

| | | |
|---|---|---|
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| | | температура подачи горячих десертов сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |

| | | |
|---|---|---|
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления |
| | | обеспечивать безопасность готовой продукции |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки |
| | | оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи холодных напитков |
| | | организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) |
| | | рассчитывать стоимость холодных напитков |
| | | вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |

| | | |
|---|---|---|
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования |
| | | правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента |
| | | температура подачи холодных напитков сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве |
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков |
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания |
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, |

| | | |
|---|---|---|
| | | региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д. |
| | | организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления |
| | | обеспечивать безопасность готовой продукции |
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки |
| | | оценивать качество органолептическим способом |
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки |
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков |
| | | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | контролировать температуру подачи горячих напитков |
| | | организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов |
| | | организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) |
| | | рассчитывать стоимость горячих напитков |
| | | вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче |
| | | консультировать потребителей |
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:** |
| | | процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним |
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов |
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента |
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков |
| | | варианты подбора пряностей и приправ |
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования |
| | | правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета |
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций |
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента |
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи |
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос |
| | | методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента |
| | | температура подачи горячих напитков сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | **Навыки:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции |
| | | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов |
| | | выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки |
| | | комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции |
| | | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры |
| | | изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания |
| | | рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении |
| | | оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры |
| | | представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству |
| | | проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:** |
| | | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков |

| | | |
|---|---|---|
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее) |
| | | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами |
| | | правила организации проработки рецептур |
| | | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков |
| | | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам |
| | | правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Навыки:** |
| | | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | оценивать наличие ресурсов |
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом |
| | | оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов |
| | | распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией |
| | | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования |
| | | разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |

| | | |
|---|---|---|
| | | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря |
| | | контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| | | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | **Знания:** |
| | | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ |
| | | санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| | | методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными |
| | | важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции |
| | | способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания |
| | | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними |
| | | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов |
| | | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| | | правила утилизации отходов |
| | | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов |
| | | виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки |
| | | способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | организовывать их хранение до момента использования |
| | | выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил |
| | | распознавать недоброкачественные продукты |
| | | контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов |
| | | контролировать ротацию продуктов |
| | | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) |
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа |
| | | контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления |
| | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов |
| | | определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления |
| | | доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры) |
| | | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости |
| | | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |
| | | проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием |
| | | контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов |
| | | температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ |
| | | требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | организовывать их хранение до момента использования |
| | | выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил |
| | | распознавать недоброкачественные продукты |
| | | контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов |
| | | контролировать ротацию продуктов |

| | | |
|---|---|---|
| | | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) |
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа |
| | | контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| | | доводить тесто до определенной консистенции |
| | | определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий |
| | | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости |
| | | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |
| | | проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос |

| | | |
|---|---|---|
| | | порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| | | контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании) |
| | | контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности |
| | | контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования |
| | | рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания |
| | | температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ |
| | | техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | организовывать их хранение до момента использования |
| | | выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил |
| | | распознавать недоброкачественные продукты |
| | | контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов |
| | | контролировать ротацию продуктов |
| | | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) |
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа |
| | | контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |
| | | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента |
| | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | доводить тесто до определенной консистенции |
| | | определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий |
| | | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости |
| | | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |
| | | проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос |
| | | порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| | | контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании) |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности |
| | | контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования |
| | | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания |
| | | температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ |
| | | техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи |
| | | виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | правила маркирования и упаковывания |
| | | **Навыки:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов |
| | | организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил |
| | | распознавать недоброкачественные продукты |
| | | контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью |
| | | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов |
| | | контролировать ротацию продуктов |
| | | оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП) |
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа |
| | | контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства |

| | | |
|---|---|---|
| | | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента |
| | | изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | доводить тесто до определенной консистенции |
| | | определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий |
| | | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости |
| | | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду |
| | | проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос |
| | | порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции |
| | | контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании) |
| | | контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности |
| | | контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования |
| | | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания |
| | | температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | | ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ |
| | | техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи |
| | | виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Навыки:** |
| | | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| | | ведения расчетов, оформления результатов проработки |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | правила расчета себестоимости |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Навыки:** |
| | | выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| | | **Умения:** |
| | | разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса |
| | | разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню |
| | | рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков |
| | | рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| | | предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания |
| | | составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков |
| | | выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков |
| | | владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню |
| | | анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики |
| | | классификация организаций питания; стиль ресторанного меню |
| | | взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню |
| | | названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке |
| | | ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню |
| | | основные типы меню, применяемые в настоящее время |
| | | принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню |
| | | сезонность кухни и ресторанного меню |
| | | основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков |
| | | примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе |
| | | правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства |
| | | методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания |
| | | правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий |
| | | возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции |
| | | правила и техники общения, ориентированные на потребителя |
| | | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Навыки:** |
| | | выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| | | координации деятельности подчиненного персонала |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими |

| | | |
|---|---|---|
| | | подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| | | составлять графики работы с учетом потребности организации питания |
| | | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала |
| | | предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины |
| | | рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции |
| | | вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| | | **Знания:** |
| | | знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| | | дисциплинарные процедуры в организации питания |
| | | методы эффективного планирования работы бригады/команды |
| | | методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы |
| | | методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны |
| | | способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды |
| | | личные обязанности и ответственность бригадира на производстве |
| | | принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени |
| | | правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира |
| | | нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира |
| | | структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства |
| | | методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде |
| | | психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат |
| | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Навыки:** |
| | | выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Навыки:** |
| | | организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала |
| | | планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) |
| | | **Умения:** |
| | | выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| | | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли |
| | | определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков |
| | | органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции |
| | | определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства |
| | | организовывать рабочие места различных зон кухни |
| | | оценивать работу подчиненного персонала |
| | | **Знания:** |
| | | формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала |
| | | особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана |
| | | отраслевые стандарты |
| | | правила внутреннего трудового распорядка ресторана |
| | | правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания |
| | | структуру организации питания |
| | | принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания |
| | | правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни |
| | | методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей |
| | | схемы, правила проведения производственного контроля |
| | | основные производственные показатели подразделения организации питания |
| | | правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения |
| | | контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции |
| | | современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства |
| | | правила составления графиков выхода на работу |
| | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Навыки:** |
| | | выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| | | оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| | | **Умения:** |
| | | анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения |
| | | выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения |
| | | оценивать результаты обучения |
| | | координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения |
| | | объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции |
| | | проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| | | **Знания:** |
| | | знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) |

| | | |
|---|---|---|
| | | способы и формы инструктирования персонала |
| | | формы и методы профессионального обучения на рабочем месте |
| | | виды инструктажей, их назначение |
| | | роль наставничества в обучении на рабочем месте |
| | | методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации |
| | | личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения |
| | | правила составления программ обучения |
| | | способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности |
| | | принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд |
| | | законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания |
| | | современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| | ПК 6.6. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания | **Навыки:** |
| | | подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; |
| | | подготовки (досервировки, пересервировки) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; |
| | | проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); |
| | | подачи блюд и напитков гостям организации питания; |
| | | сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; |
| | | поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания. |
| | | **Умения:** |
| | | расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; |
| | | протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; |
| | | проверять качество и состояние столового белья в организации питания; |
| | | рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; |
| | | укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток; |

| | | |
|---|---|---|
| | | размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; |
| | | переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; |
| | | сортировать использованную столовую посуду и приборы; |
| | | эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания. |
| | | **Знания:** |
| | | порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; |
| | | правила и виды расстановки мебели в зале организации питания; |
| | | виды сервировки стола при обслуживании гостей; |
| | | виды и назначение ресторанных аксессуаров; |
| | | характеристика столовой посуды, приборов; |
| | | правила и техника подачи блюд и напитков; |
| | | правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей; |
| | | способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; |
| | | правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; |
| | | способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; |
| | | требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. |
| Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар | ПК 7.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара | **Навыки:** |
| | | подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| | | обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |
| | | **Умения:** |
| | | проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| | | использовать посудомоечные машины |
| | | чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования |
| | | упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними |
| | | требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания |
| | | требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| | ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | **Навыки:** |
| | | подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий |
| | | приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос |
| | | отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| | | **Умения:** |
| | | проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения |
| | | выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им |
| | | производить обработку овощей, фруктов и грибов |
| | | нарезать и формовать овощи и грибы |
| | | подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | |
|---|---|---|
| | | подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты |
| | | готовить блюда и гарниры из овощей |
| | | готовить каши и гарниры из круп |
| | | готовить блюда из яиц |
| | | готовить блюда и гарниры из макаронных изделий |
| | | готовить блюда из бобовых |
| | | готовить блюда из рыбы |
| | | готовить блюда из морепродуктов |
| | | готовить блюда из мяса и мясных продуктов |
| | | готовить блюда из домашней птицы |
| | | готовить мучные блюда |
| | | готовить горячие напитки |
| | | готовить сладкие блюда |
| | | проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка |
| | | порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос |
| | | пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) |
| | | принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| | | **Знания:** |
| | | технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения |
| | | правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов |
| | | методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству |
| | | пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания |
| Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел | ПК 8.1. Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра | **Навыки:** |
| | | приема-сдачи молочного сырья и расходных материалов; |
| | | слива части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки; |
| | | укладки брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах; |
| | | сепарирования подсырной сыворотки; |
| | | транспортировки форм с сыром к прессам и отпрессованного сыра в солильное помещение; |
| | | перемещения сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром; |
| | | подготовки сыров к отгрузке (обертывание бумагой, укладка в ящики); |
| | | маркировки ящиков с готовой продукцией. |
| | | **Умения:** |
| | | производить прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов, осуществлять взвешивание и слив молока в приемные ванны с соблюдением санитарных норм; |
| | | выполнять операции по удалению сыворотки: сливать часть сыворотки из сырных ванн при ручном способе удаления, контролируя уровень и не допуская потерь сырного зерна; |
| | | осуществлять формование сыра: укладывать бруски сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах, обеспечивая правильное распределение массы; |
| | | работать на сепараторе: выполнять сепарирование подсырной сыворотки для получения сливок или обезжиренного продукта; |
| | | выполнять транспортные операции: перемещать формы с сыром к прессам, отпрессованный сыр — в солильное помещение, а сыры на тележках — в процессе ухода за ними, обеспечивая сохранность продукции; |
| | | подготавливать сыры к отгрузке: выполнять обертывание сыров бумагой, аккуратно укладывать их в ящики, соблюдая товарное соседство; |
| | | выполнять маркировку: наносить маркировку на ящики в соответствии с требованиями (наименование продукта, сорт, дата выработки, масса нетто); |
| | | подготавливать инвентарь и рабочее место к работе, содержать оборудование в чистоте. |
| | | **Знания:** |
| | | основные физико-химические и органолептические свойства молока и сыра; |

| | | |
|---|---|---|
| | | основы технологии производства сыров (стадии: приемка, свертывание, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание); |
| | | основные правила ухода за различными видами сыров в период созревания (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные); |
| | | назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения и техника безопасности при работе с ними; |
| | | правила упаковки, маркировки и подготовки готовой продукции к отгрузке или реализации; |
| | | устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (весы, приемные ванны, сепараторы для сыворотки, тележки); |
| | | нормы расхода сырья и допустимые потери при транспортировке и обработке; требования санитарии и гигиены на пищевом производстве. |

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

| Часть ОПОП-П обязательная /вариативная | Наименование вида деятельности | Код и наименование профессиональной компетенции | Код профессионального стандарта | Код и наименование обобщенной трудовой функции | Код и наименование трудовой функции |
|---|---|---|---|---|---|
| ВД по ФГОС СПО | ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | ПК 1.2. Осуществлять | 33.011 | ОТФ В | ТФ В/02.4 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | в соответствии с инструкциями и регламентами | | | |
| | | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | форм обслуживания | | | |
| | | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | кулинарных изделий |
| | | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | ПК 3.2. Осуществлять | 33.011 | ОТФ В | ТФ В/02.4 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | обслуживания | приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, | 33.011 | ОТФ В Приготовление | ТФ В/02.4 Приготовление, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | блюд, напитков и кулинарных изделий | оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| | ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | изделий | напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| | | | 33.014 | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |
| | | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, | 33.014 | ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | мучных кондитерских изделий | | | |
| | | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | 33.014 | ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий |
| | | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | 33.014 | ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий |
| | | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | кулинарных изделий | презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | | 33.010 | ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| | | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных | 33.011 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | ресурсами и персоналом |
| | | | 33.010 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
| | | | 33.014 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
| | | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | 33.011 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров |
| | | | 33.010 | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания | ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания |
| | | | 33.014 | ОТФ С Организация и | ТФ С/02.5 Организация работы |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | контроль текущей деятельности бригады кондитеров | бригады кондитеров |
| | | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | 33.011 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров |
| | | | | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания |
| | | | 33.010 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров | ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров |
| | | | 33.014 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей |
| | | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей | 33.011 | ОТФ D Управление текущей деятельностью | ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | деятельности подчиненного персонала. | | кухни организации питания | процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания |
| | | | 33.010 | ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха |
| | | | | | ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха |
| | | | 33.014 | ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного |
| | | | | | ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства |
| | | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий | 33.011 | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания | ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | работников кухни на рабочем месте. | | | организации питания |
| | | | 33.010 | ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха |
| | | | 33.014 | ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства |
| | ВД. 07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар | ПК 7.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| | | ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | 33.011 | ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара | А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ВД по запросу работодателя | ВД. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.6. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в | 33.013 | ОТФ А. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию | А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | зале организации питания | | гостей организации питания | питания |

*При отсутствии ПС*

| Часть ОПОП-П обязательная /вариативная | Наименование вида деятельности | Код и наименование профессиональной компетенции | Наименование квалификационного справочника | Наименование раздела | Должностные характеристики |
|---|---|---|---|---|---|
| ВД по запросу работодателя | ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.9. Осуществлять приготовление копченой продукции из рыбы, мяса, птицы с соблюдением технологических режимов и требований к качеству | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 50 | «Добыча и переработка рыбы и морепродукто» | - Ведение технологического процесса копчения рыбы холодным или горячим способом в коптильных установках (камерах) периодического и непрерывного действия под руководством оператора более высокой квалификации.<br>- Загрузка дымогенераторов топливом. Раскладывание и разжигание топлива |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | на полу коптильных камер. Очистка коптильных камер. |
| | | | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 49 | «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» | - Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации.<br>- Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки.<br>- Проверка правильности |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов.<br>- Подача топлива в топки, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы. |
| | ВД 06 Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел | ПК 6.1. Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра | Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих Выпуск № 49 | Маслодельное, сыродельное и молочное производства | - подача фляг с молоком к весам;<br>- слив молока в приемные ванны;<br>- слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки;<br>- укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;<br>- сепарирование подсырной сыворотки;<br>- транспортировка форм с сыром к прессам, а |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | отпрессованного сыра в солильное помещение;<br>- транспортировка сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром;<br>- подготовка сыров для отгрузки;<br>- маркировка ящиков;<br>обертывание сыров бумагой, укладка их в ящики. |

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

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

| Индекс | Наименование | Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.) | Всего | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам | | | | | | Обязательная часть образовательной программы в ак.ч. | Вариативная часть образовательной программы в ак.ч. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Теоретические занятия | Лабораторные и практические занятия | Практики | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | | |
| | | | | | | | | | | | 1 семестр | 2семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 20 | 21 |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | **432** | **310** | **94** | **310** | **0** | **0** | **28** | **0** | **132** | **104** | **58** | **86** | **26** | **26** | **432** | **0** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | дз | 36 | 12 | 24 | 12 | | | | | | 36 | | | | | 36 | |
| ОГСЭ.02 | История | дз | 36 | 6 | 30 | 6 | | | | | 36 | | | | | | 36 | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | дз | 164 | 150 | 10 | 150 | | | 4 | | 40 | 42 | 34 | 48 | | | 164 | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | дз | 160 | 128 | 8 | 128 | | | 24 | | 20 | 26 | 24 | 38 | 26 | 26 | 160 | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | дз | 36 | 14 | 22 | 14 | | | | | 36 | | | | | | 36 | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | | **180** | **80** | **88** | **80** | **0** | **0** | **0** | **12** | **40** | **50** | **34** | **56** | **0** | **0** | **180** | **0** |
| ЕН.01 | Химия | э | 90 | 40 | 44 | 40 | | | | 6 | 40 | 50 | | | | | 90 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | э | 90 | 40 | 44 | 40 | | | | 6 | | | 34 | 56 | | | 90 | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | **682** | **552** | **124** | **528** | **0** | **0** | **0** | **30** | **242** | **372** | **0** | **0** | **36** | **32** | **594** | **88** |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | э | 68 | 54 | 14 | 48 | | | | 6 | 32 | 36 | | | | | 68 | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | дз | 68 | 54 | 14 | 54 | | | | | 34 | 34 | | | | | 68 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | э | 68 | 54 | 14 | 48 | | | | 6 | 34 | 34 | | | | | 68 | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | э | 68 | 54 | 14 | 48 | | | | 6 | 32 | 36 | | | | | 68 | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | дз | 68 | 54 | 14 | 54 | | | | | | | | | 36 | 32 | 68 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | дз | 68 | 54 | 14 | 54 | | | | | | 68 | | | | | 68 | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | дз | 68 | 54 | 14 | 54 | | | | | 30 | 38 | | | | | 68 | |
| ОП.08 | Охрана труда | э | 50 | 40 | 10 | 34 | | | | 6 | 50 | | | | | | 50 | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | дз | 68 | 54 | 14 | 54 | | | | | 30 | 38 | | | | | 68 | |
| ОП.10ц | Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг | э | 88 | 80 | 2 | 80 | | | | 6 | | 88 | | | | | | 88 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | **2810** | **2302** | **102** | **482** | **1800** | **20** | **0** | **138** | **198** | **338** | **520** | **758** | **550** | **446** | **1602** | **1208** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | **266** | **240** | **8** | **60** | **180** | **0** | **0** | **18** | **0** | **188** | **78** | **0** | **0** | **0** | **230** | **36** |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | э | 38 | 28 | 4 | 28 | | | | 6 | | 38 | | | | | 38 | |
| МДКн.01.02 | Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | э | 42 | 32 | 4 | 32 | | | | 6 | | 42 | | | | | 42 | |
| УП.01 | Учебная практика | дз | 36 | 36 | | | 36 | | | X | | 36 | | | | | 36 | |
| ПП.01 | Производственная практика | дз | 144 | 144 | | | 144 | X | | | | 72 | 72 | | | | 108 | 36 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.01.Э | Экзамен по ПМ.01 | э | 6 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | 6 | | | 6 | | | | 6 | |
| **ПМ.02** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **378** | **330** | **24** | **94** | **216** | **20** | **0** | **24** | **0** | **0** | **162** | **216** | **0** | **0** | **240** | **138** |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | э | 42 | 30 | 6 | 30 | | | | 6 | | | 42 | | | | 42 | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | э | 48 | 30 | 12 | 10 | | 20 | | 6 | | | 48 | | | | 48 | |
| МДКд.02.03 | Технология приготовления копченой продукции | э | 66 | 54 | 6 | 54 | | | | 6 | | | | 66 | | | | 66 |
| УП.02 | Учебная практика | дз | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | 36 | 36 | | | 36 | 36 |
| ПП.02 | Производственная практика | дз | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | 36 | 108 | | | 108 | 36 |
| ПМ.02.Э | Экзамен по ПМ.02 | э | 6 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | 6 | | | | 6 | | | 6 | |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **348** | **312** | **18** | **60** | **252** | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **270** | **78** | **0** | **240** | **108** |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | э | 44 | 30 | 8 | 30 | | | | 6 | | | | 44 | | | 44 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.03.02 | Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | э | 46 | 30 | 10 | 30 | | | | 6 | | | | 46 | | | 46 | |
| УП.03 | Учебная практика | дз | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | | 72 | | | 36 | 36 |
| ПП.03 | Производственная практика | дз | 180 | 180 | | | 180 | | | | | | | 108 | 72 | | 108 | 72 |
| ПМ.03.Э | Экзамен по ПМ.03 | э | 6 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | 6 | | | | | 6 | | 6 | |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **416** | **382** | **16** | **58** | **324** | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **194** | **222** | **0** | **200** | **216** |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | э | 44 | 28 | 10 | 28 | | | | 6 | | | | 44 | | | 44 | |
| МДК.04.02 | Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | э | 42 | 30 | 6 | 30 | | | | 6 | | | | 42 | | | 42 | |
| УП.04 | Учебная практика | дз | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | 108 | | | 36 | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика | дз | 216 | 216 | | | 216 | | | | | | | | 216 | | 72 | 144 |
| ПМ.04.Э | Экзамен по ПМ.04 | э | 6 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | 6 | | | | | 6 | | 6 | |
| **ПМ.05** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | | **416** | **382** | **16** | **58** | **324** | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **78** | **116** | **222** | **236** | **180** |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.05.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | э | 42 | 28 | 8 | 28 | | | | 6 | | | | 42 | | | 42 | |
| МДК.05.02 | Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | э | 44 | 30 | 8 | 30 | | | | 6 | | | | | 44 | | 44 | |
| УП.05 | Учебная практика | дз | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | | 36 | 72 | | 36 | 72 |
| ПП.05 | Производственная практика | дз | 216 | 216 | | | 216 | | | | | | | | | 216 | 108 | 108 |
| ПМ.05.Э | Экзамен по ПМ.05 | э | 6 | X | X | X | X | X | X | 6 | | | | | | 6 | 6 | |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | **358** | **324** | **16** | **108** | **216** | **0** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **134** | **224** | **210** | **148** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | э | 60 | 42 | 12 | 42 | | | | 6 | | | | | 60 | | 60 | |
| МДКд.06.02 | Организация и технология обслуживания в организациях питания | э | 76 | 66 | 4 | 66 | | | | 6 | | | | | 38 | 38 | | 76 |
| УП.06 | Учебная практика | дз | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | | | 36 | 36 | 36 | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика | дз | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | | | | 144 | 108 | 36 |
| ПМ.06.Э | Экзамен по ПМ.06 | э | 6 | X | X | X | X | X | X | 6 | | | | | | 6 | 6 | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии рабочего "16675 Повар"** | | **348** | **332** | **4** | **44** | **288** | **0** | **0** | **12** | **198** | **150** | **0** | **0** | **0** | **0** | **246** | **102** |
| МДК.07.01 | Технология приготовления простой кулинарной продукции | э | 54 | 44 | 4 | 44 | | | | 6 | 54 | | | | | | 54 | |
| УП.07 | Учебная практика | дз | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | | | | | | 42 | 30 |
| ПП.07 | Производственная практика | дз | 216 | 216 | | | 216 | | | | 72 | 144 | | | | | 144 | 72 |
| ПМ.06.КЭ | Квалификационный кзамен по ПМ.06 | КЭ | 6 | X | X | X | X | X | X | 6 | | 6 | | | | | 6 | |
| **ПМд.08** | **Выполнение работ по профессии рабочего "19067 Сыродел"** | | **280** | **258** | **10** | **78** | **180** | **0** | **0** | **12** | **0** | **0** | **280** | **0** | **0** | **0** | **0** | **280** |
| МДКд.08.01 | Технология производства сыров | э | 94 | 78 | 10 | 78 | | | | 6 | | | 94 | | | | | 94 |
| УПд.08 | Учебная практика | дз | 72 | 72 | | | 72 | | | | | | 72 | | | | | 72 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ППд.08 | Производственная практика | дз | 108 | 108 | | | 108 | | | | | | 108 | | | | | 108 |
| ПМ.07.КЭ | Квалификационный кзамен по ПМ.07 | КЭ | 6 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | 6 | | | 6 | | | | | 6 |
| **ПДП** | **Производственная практика по профилю специальности (преддипломная) (при наличии)** | | 144 | | | | | | | | | | | | | 144 | 144 | |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | | **216** | | | | | | | | | | | | | **216** | **216** | |
| **Итого:** | | | **4464** | **3244** | **408** | **1400** | **1800** | **20** | **28** | **180** | **612** | **864** | **612** | **900** | **612** | **864** | **3168** | **1296** |

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля | Количество часов | Категория<br>1. ПОП-П/работодатель<br>2. ЦОМ/проект | Обоснование |
|---|---|---|---|---|
| 1 | ОП.10ц Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг | 84 | 2 | Является частью цифрового образовательного модуля (ЦОМ). Направлена на освоение современных IT-решений (онлайн-бронирование, программы лояльности, аналитические системы) для управления предприятиями питания и сервиса. |
| 2 | ПП.01 Производственная практика | 36 | 1 | Увеличение объёма производственной практики для отработки навыков обработки сырья и приготовления полуфабрикатов на современном оборудовании, что востребовано работодателями. |
| 3 | МДКд.02.03 Технология приготовления копченой продукции | 48 | 1 | Введён по запросу работодателей для освоения технологии холодного и горячего копчения, что расширяет спектр профессиональных компетенций выпускника и соответствует потребностям рынка. |
| 4 | УП.02 Учебная практика | 36 | 1 | Увеличение часов учебной практики для отработки навыков работы на пароконвектоматах, индукционных плитах и другом современном оборудовании. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | ПП.02 Производственная практика | 36 | 1 | Значительное усиление производственной практики по горячему цеху для достижения автоматизма в приготовлении сложных блюд и закрепления навыков управления технологическим процессом. |
| 6 | УП.03 Учебная практика | 36 | 1 | Дополнительные часы для отработки приготовления холодных блюд и закусок с использованием современного холодильного и вакуумного оборудования. |
| 7 | ПП.03 Производственная практика | 72 | 1 | Усиление производственной практики по холодному цеху для освоения навыков приготовления и оформления закусок сложного ассортимента, что востребовано в ресторанном бизнесе. |
| 8 | УП.04 Учебная практика | 72 | 1 | Дополнительная практика по кондитерскому и десертному производству для закрепления навыков работы с кондитерским оборудованием (миксеры, печи, шоколадные темперирующие машины). |
| 9 | ПП.04 Производственная практика | 144 | 1 | Усиление практики по приготовлению десертов и напитков для освоения навыков оформления и презентации сложных десертов, что повышает качество подготовки выпускников. |
| 10 | УП.05 Учебная практика | 72 | 1 | Дополнительные часы для отработки навыков выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием современного тестомесильного и пекарского оборудования. |
| 11 | ПП.05 Производственная практика | 108 | 1 | Увеличение производственной практики по хлебопекарному и кондитерскому производству для закрепления навыков работы с дрожжевым и песочным тестом, отделки изделий. |
| 12 | МДК.06.02 Организация и технология обслуживания в организациях питания | 76 | 1 | Введён дополнительный модуль по организации обслуживания для формирования навыков |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | управления качеством сервиса и работы с персоналом, что необходимо для карьерного роста до должности администратора или менеджера. |
| 13 | УП.06 Учебная практика | 36 | 1 | Практика по управлению деятельностью подчинённого персонала, включая навыки бригадирства и распределения заданий, востребованные работодателями. |
| 14 | ПП.06 Производственная практика | 36 | 1 | Производственная практика для применения управленческих навыков в реальных условиях предприятия питания (организация работы смены, контроль качества, решение конфликтов). |
| 15 | УП.07 Учебная практика | 30 | 1 | Дополнительные часы для отработки простых блюд и навыков работы на производстве в рамках получения рабочей профессии «Повар», что повышает конкурентоспособность выпускника. |
| 16 | ПП.07 Производственная практика | 72 | 1 | Дополнительные часы производственной практики по профессии «Повар» выделены для углублённого закрепления навыков приготовления простой кулинарной продукции в условиях реального производства. Усиление практической подготовки позволяет выпускнику уверенно выполнять трудовые функции на рабочем месте, работать с современным оборудованием (индукционные плиты, пароконвектоматы, фритюрницы) и соблюдать стандарты качества и безопасности. Введение увеличенного объёма практики по запросу работодателей обеспечивает выпускнику возможность совмещения квалификаций техника-технолога и повара, что повышает его конкурентоспособность на рынке труда. |
| 17 | ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел | 280 | 1 | Модуль полностью вариативный, введён по запросу работодателей (сыроварни, молочные заводы) для получения рабочей профессии |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | «Сыродел». Включает полный цикл производства сыров (сквашивание, прессование, посол, созревание). Большой объём часов обеспечивает формирование устойчивых практических навыков на специализированном оборудовании. |
| **Итого** | | **1296** | | - |

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

| № п/п | Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик | Код и наименование МДК, практики | Длительность обучения (в ак. часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения1 | Ответственный от предприятия |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | **Учебная практика**<br>**Тема 1.1 Организация и подготовка «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>-Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.<br>- Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе<br>- Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента<br>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | УП01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента | 72 | 2 г.10 мес<br><br>2 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br><br>Мастерская «Поварское дело» | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Обработка, подготовка и нарезка овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий | | | | | |
| 2. | **Тема 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация рабочих мест, подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>-Контроль наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов и требований к безопасности | УП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | 2 г.10 мес<br><br>3, 4 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br><br>Зона под вид работ «Учебный ресторан»<br><br>Мастерская «Поварское дело» | |
| 3. | **Тема 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Выбор методов приготовления (варка, тушение, пюревание и др.), соблюдение температурного и временного режима, контроль качества сырья и полуфабрикатов.<br>- Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни | | | | | |
| 4. | **Тема 2.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**<br>- Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, мяса, птицы.<br>- Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, мяса, птицы | | | | | |
| 5. | **Тема 2.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Технологический процесс приготовления сложных супов-пюре с учетом потребностей различных категорий потребителей.<br>- Сервировка и оформление | | | | | |
| 6. | **Тема2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.<br>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.<br>- Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. | | | | | |
| 7. | **Тема 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.<br>- Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом | | | | | |
| 8. | **Тема 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Ассортимент, значение в питании блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>- Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента. | | | | | |
| 9. | **Тема 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | | |
| 10. | **Тема 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента.<br>- Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>- Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | УП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 72 | 2 г.10 мес<br><br>4 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br>Зона под вид работ «Учебный ресторан»<br><br>Мастерская «Поварское дело» | |
| 11. | **Тема 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.<br>- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | | | | | |
| 12. | **Тема 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | | | | | |
| 13. | **Тема 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.<br>-Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | | | | | |
| 14. | **Тема 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента.<br>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.<br>- Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15. | **Тема 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, птицы, дичи сложного ассортимента.<br>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.<br>- Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.<br>- Потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда. | | | | | |
| 16. | **Тема 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Принципы создания образа блюда.<br>-Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.<br>-Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.<br>-Современная ресторанная посуда, назначение.<br>-Принципы организации проработки рецептур. | | | | | |
| 17. | **Тема 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных** | УП.04 ПМ 04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и | 108 | 2 г.10 мес<br>1 | Зона под вид работ «Учебный склад» | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br>Виды, назначение технологического оборудования. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Виды, назначение посуды для подачи.<br>- Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой**.** | подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br><br>Зона под вид работ «Учебный ресторан»<br><br>Зона под вид работ «Кофейня/чайная»<br><br>Мастерская «Поварское дело»<br><br>Мастерская «Кондитерское дело» | |
| 18. | **Тема 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов сложного ассортимента.<br>-Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | | | | | |
| 19. | **Тема 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов сложного ассортимента.<br>-Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | | | | | |
| 20. | **Тема 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных напитков сложного ассортимента Технологический цикл приготовления холодных напитков сложного ассортимента.<br>-Характеристика, последовательность этапов. | | | | | |
| 21. | **Тема 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих напитков сложного ассортимента.<br>-Технологический цикл приготовления горячих напитков сложного ассортимента.<br>-Характеристика, последовательность этапов. | | | | | |
| 22. | **Тема 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**<br>- Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.<br>- Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | | | | | |
| 23. | **Тема 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>-Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания.<br>- Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания.<br>-Тепловое оборудование: варочное оборудование и оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование и плиты. | УП.05 ПМ 05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | 108 | 2 г.10 мес<br><br>5 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br><br>Зона под вид работ «Учебный ресторан»<br><br>Зона под вид работ «Пряничное дело»<br><br>Мастерская «Кондитерское дело»<br>Мастерская «Хлебопечение» | |
| 24. | **Тема 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**<br>- Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.<br>-Варианты оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов.<br>-Технология изготовление и оформление поверхности готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. | | | | | |
| 25. | **Тема 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>- Технологические этапы приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>-Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.<br>- Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>- Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>- Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | | | | | |
| 26. | **Тема 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | требований по безопасности готовой продукции.<br>- Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | | | |
| 27. | **Тема 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.<br>-Технологические особенности приготовления праздничных тортов из различных полуфабрикатов.<br>-Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.<br>-Способы и приемы отделки праздничных тортов. Контурно-рельефная отделка.<br>- Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами, свежими и засахаренными цветами, с помощью аэрографа.<br>- Отделка тортов айсингом.<br>-Обтяжка сахарной мастикой | | | | | |
| 28. | **Тема 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**<br>- Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.<br>- Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | | | | | |
| 29. | **Тема 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Виды и характеристика основного и дополнительного сырья для производства кулинарных и кондитерских изделий.<br>- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Виды меню и их характеристика.<br>-Сезонность кухни и меню.<br>- Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.<br>-Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. | УП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 72 | 2 г.10 мес<br><br>5, 6 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Инкаминг/инсайдинг» | |
| 30. | **Тема 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **учетом взаимодействия с другими подразделениями**<br>- Планирование работы структурного подразделения. Изучение организации работы структурного подразделения.<br>-Организация производственного и технологического процесса.<br>-Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.<br>- Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | | | | | |
| 31. | **Тема 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**<br>-Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).<br>-Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.<br>-Материально-техническое обеспечение организации питания.<br>-Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы) | | | | | |
| 32. | **Тема 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**<br>- Организация производственного процесса.<br>- Организация технологического процесса.<br>-Оценивание эффективности производственного процесса | | | | | |
| 33. | **Тема 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров,** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте**<br>- Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ и оценка результатов обучения. | | | | | |
| 34. | **Тема 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика.<br>- Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест | УП .07 ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» | 72 | 2 г.10 мес<br><br>1 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех»<br><br>Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль»<br><br>Мастерская «Поварское дело» | |
| 35. | **Тема 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика**<br>-Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | | | | | |
| 36. | **Тема 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья**<br>-Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | | | | |
| 37. | **Тема 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика**<br>- Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>- Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы | | | | | |
| 38. | **Тема 7.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>-Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>-Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос | | | | | |
| 39. | **Тема 7.6 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента**<br>-Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | | | | | |
| 40. | **Тема 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента**<br>-Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров.<br>- Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.<br>-Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос | | | | | |
| 41. | **Тема 7.8 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента**<br>- Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. | | | | | |
| 42. | **Тема 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента**<br>- Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш.<br>-Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.<br>-Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>-Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.<br>- Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. | | | | | |
| 43. | **Тема 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**<br>-Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.<br>- Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре | | | | | |
| 44. | **Тема 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**<br>-Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). | | | | | |
| 45. | **Тема 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента**<br>- Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней дичи, кролика.<br>- Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).<br>-Органолептические способы определения степени готовности.<br>- Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.<br>-Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | | | | | |
| 46. | **Тема 7.13 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>-Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Организация и техническое оснащение рабочих мест. | | | | | |
| 47. | **Тема 7.14 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**<br>-Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам | | | | | |
| 48. | **Тема 7.15 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента**<br>-Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.<br>-Актуальные направления в приготовлении салатов.<br>- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | | | | | |
| 49. | **Тема 7.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента**<br>- Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>- Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.<br>- Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере укладка наполнителей, | | | | | |
| 50. | **Тема 7.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**<br>-Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).<br>- Подбор гарниров, соусов, заправок.<br>- Оформление тарелки | | | | | |
| 51. | **Тема 7.18 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | | | | | |
| 52. | **Тема 7.19 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.<br>-Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.<br>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) | | | | | |
| 53. | **Тема 7.20 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**<br>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд<br>(проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;<br>охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание | | | | | |
| 54. | **Тема 7.21 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**<br>- Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | | | | | |
| 55. | **Тема 7.22 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента**<br>- Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).<br>- Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Холодные напитки. | | | | | |
| 56. | **Тема 7.23 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента**<br>- Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.<br>- Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.<br>-Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | | | | | |
| 57. | **Тема 8.1 Технология производства сыров**<br>- Классификация сыров. Требования к качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока. Понятие о зрелом молоке. | УП 08 ПМ. 08.Выполнение работ по профессии рабочего «19067 Сыродел» | 36 | 2 г.10 мес<br><br>3 | Зона под вид работ «Учебный склад»<br><br>Зона под вид работ «Кулинарный цех» | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Влияние созревания на сыропригодность молока. Влияние составных частей молока на качество и выход сыра.<br>-Порядок технологических процессов при производстве сыра.<br>- Резервирование и созревание молока. Оборудование для резервирования молока. Техника безопасности при эксплуатации.<br>- Устройство сыродельной ванны.<br>- Правила эксплуатации и техника безопасности.<br>- Устройство сыроизготовителей малого и большого объема. Правила эксплуатации и техника безопасности<br>- Порядок расчета нормализации смеси для выработки сыра**.**<br>-Устройство сыроизготовителей малого и большого объема. Правила эксплуатации и техника безопасности<br>-Порядок расчета нормализации смеси для выработки сыра.<br>-Режимы пастеризации, применяемые в сыроделии и влияние пастеризации на качество и выход сыра.<br>- Вакуумная и ультрафильтрационная обработка молока, применяемая в сыроделии.<br>-Цель и характеристика различных способов формования сыра. Порядок и технология формования.<br>-Устройство и работа формовочных аппаратов. Самопрессование и прессование сыра. Маркировка сыров.<br>-Горизонтальные и вертикальные пресса. Устройство и техника безопасности. Расчет давления при прессовании. Виды форм для прессования. Мойка и уход за формами. | | | | Зона под вид работ «Фуд-корт "Кухни России"<br><br>Зона под вид работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»<br><br>Зона под вид работ «Гастроконтроль» | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Определение качества отпрессованного сыра. | | | | | |
| 58. | **<u>Производственная практика</u>**<br>**Тема 1.1 Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.<br>-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. | ПП01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. | 144 | <u>2 г.10 мес</u><br><br>2, 3 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка | ООО «ФК Логистик»<br><br>ООО «Русская поварня»,<br>ООО «Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |
| 59. | **Тема 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи**<br>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки ар тишоков,спаржи,ревеня, фенхеля,<br>побегов бамбука, корня лотоса и грибов.<br>- Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | | | | Цеха: овощной, мясной, рыбный, | |
| 60. | **Тема 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**<br>- Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из овощей, кулинарных изделий сложного приготовления.<br>- Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из рыбы, кулинарных изделий сложного приготовления.<br>- Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из мяса, кулинарных изделий сложного приготовления<br>-Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН<br>-Технологические принципы производства кулинарной продукции.<br>-Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.<br>-Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>-Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>- Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции<br>-Порционирование полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>- Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд<br>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>- Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>-Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>- Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.<br>- Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.<br>-Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование | | | | | |
| 61. | **Тема 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из овощей и грибов сложного ассортимента.<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.<br>- Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>-Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов | | | | | |
| 62. | **Тема 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>-Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.<br>- Изучение санитарных требований к организации работы горячих цехов. Оборудование горячего цеха.<br>-Изучение особенностей технологии Cook&Chill. Стефан-гриль.<br>-Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide. | ПП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 144 | 2 г.10 мес<br><br>3, 4 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, горячий цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех, соус цех<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные | ООО «ФК Логистик»<br><br>ООО «Русская поварня», |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Организация рабочего места повара и техника безопасности в горячем цехе. | | | | камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | ООО «Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |
| 63. | **Тема 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент супов сложного приготовления. Характеристика и особенности варки бульонов.<br>-Осуществление приготовления заправочных супов сложного ассортимента.<br>- Осуществление творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента.<br>-Составление технологических карт на заправочные супы<br>-Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>- Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide<br>- Современные способы технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата<br>-Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов. Оценка качества. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 64. | **Тема 2.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Разработка, изменения ассортимента.<br>-Разработка и адаптация рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.<br>-Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности<br>- Применение регламента, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.<br>-Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции.<br>- Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов | | | | | |
| 65. | **Тема 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.<br>-Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.<br>-Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).<br>-Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.<br>-Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др<br>-Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.<br>-Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.<br>-Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос<br>-Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 66. | **Тема 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления<br>- Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.<br>-Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных.<br>-Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.<br>-Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности<br>-Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос<br>-Составление технологических карт на блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 67. | **Тема 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>-Применение различных способов маринования, панирования мяса, домашней птицы, дичи и кролика с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.<br>-Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой<br>-Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 68. | **Тема 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур горячих блюд, закусок сложного ассортимента.<br>-Оценка качества горячих блюд, закусок, сложного ассортимента.<br>-Составление технологических схем приготовления. | | | | | |
| 69. | **Тема 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. | ПП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 180 | 2 г.10 мес<br><br>4, 5 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, горячий цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех, соус цех<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, | ООО «ФК Логистик»<br><br>ООО «Русская поварня»,<br>ООО«Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева |
| 70. | **Тема 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.<br>-Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства | | | | ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | |
| 71. | **Тема 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Правила подбора заправок.<br>-Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.<br>-Приготовление салатов региональных кухонь мира. Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых, вареных овощей, винегретов<br>-Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). | | | | | |
| 72. | **Тема 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.<br>-Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. - Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов и канапе с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.<br>-Приготовление холодных закусок, канапе сложного ассортимента: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача<br>-Расчет количества сырья, выхода бутербродов, канапе. Расчет количества сырья холодных закусок | | | | | |
| 73. | **Тема 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.<br>-Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).<br>-Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.<br>-Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья<br>-Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.<br>-Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | | | | | |
| 74 | **Тема 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)<br>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд сложного ассортимента из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика, мяса.<br>-Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания<br>-Оценка качества готовой продукции | | | | | |
| 75. | **Тема 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента<br>-Оценка качества холодных блюд, закусок, сложного ассортимента.<br>-Составление технологических схем приготовления | | | | | |
| 76. | **Тема 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>-Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br>-Виды, назначение технологического оборудования.<br>-Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. | ПП.04 ПМ 04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 216 | 2 г.10 мес<br><br>5 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, горячий цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех, соус цех<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и | ООО «ФК Логистик» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Виды, назначение посуды для подачи.<br>-Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой. | | | | холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | ООО «Русская поварня»,<br>ООО «Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |
| 77. | **Тема 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов сложного ассортимента.<br>-Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | | | | | |
| 78. | **Тема 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания<br>- Разработка рецептур и приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).<br>- Приготовление горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинок (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.<br>-Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.<br>- Оценка качества. | | | | | |
| 79. | **Тема 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Разработка рецептур и приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).<br>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>-Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента<br>- Оценка качества. | | | | | |
| | **Тема 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами)<br>-Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Разработка рецептур и приготовление горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).<br>-Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.<br>- Оценка качества. | | | | | |
| 80. | **Тема 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**.<br>- Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания<br>-Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков.<br>-Составление технологических схем приготовления | | | | | |
| 81. | **Тема 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>-Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.<br>-Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания.<br>- Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания.<br>-Тепловое оборудование: варочное оборудование и оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование и плиты. | ПП.05 ПМ 05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания | 216 | 2 г.10 мес<br><br>6 | Склад упаковки, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, комната дефростации<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | ООО «ФК Логистик»<br><br>ООО «Русская поварня»,<br>ООО «Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |
| 82. | **Тема 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: сиропы, карамели, помады, желе, глазури, кремы, мастика. Составление технологических карт. Оценка качества. | | | | | |
| | **Тема 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>-Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.<br>- Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.<br>- Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>-Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | | | | |
| 83. | **Тема 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | бисквита шоколадноминдального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и другие для сложных мучных кондитерских изделий.<br>-Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.<br>- Органолептические способы определения степени готовности. Оформление и подготовка к реализации.<br>-Составление технологических схем.<br>-Оценка качества. | | | | | |
| 84. | **Тема 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста.<br>-Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.<br>- Актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.<br>-Способы подачи праздничных тортов, пирожных.<br>-Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.<br>-Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Составление технологических схем.<br>- Оформление и подготовка к реализации. | | | | | |
| 85. | **Тема 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**<br>- Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.<br>-Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания<br>-Составление технологических схем приготовления.<br>-Оценка качества | | | | | |
| 86. | **Тема 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**<br>- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Виды меню и их характеристика.<br>-Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией.<br>-Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству | ПП .06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 144 | 2 г.10 мес<br><br>6 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, горячий цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех, соус цех<br><br>Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные | ООО «ФК Логистик»<br><br>ООО «Русская поварня», |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | персонала, средним затратам ожидаемых гостей.<br>- Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций.<br>- Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.<br>- Последовательность расположения блюд в меню.<br>-Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.<br>- Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.<br>-Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.<br>-Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей.<br>-Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.<br>-Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента<br>- Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. | | | | камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | ООО«Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Изучение актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики. | | | | | |
| 87. | **Тема 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями**<br>-Планирование работы структурного подразделения. Изучение организации работы структурного подразделения.<br>-Организация производственного и технологического процесса Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.<br>- Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | | | | | |
| 88. | **Тема 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**<br>-Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).<br>-Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами<br>-Материально-техническое обеспечение организации питания.<br>-Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы) | | | | | |
| 89. | **Тема 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Организация производственного процесса**<br>-Организация технологического процесса. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Оценивание эффективности производственного процесса | | | | | |
| 90. | **Тема 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте**<br>-Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ и оценка результатов обучения<br>-Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения.<br>-Разработка инструкций, регламентов Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.<br>-Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте<br>-Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря<br>-Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося | | | | | |
| 91. | **Тема 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения | ПП .07 ПП. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» | 144<br><br>216 | 2 г.10 мес<br><br>1,2 | Склад упаковки, овощной цех, фасовочный цех, зона передачи готовой продукции, горячий цех, комната дефростации, рыбный цех, мясной цех, соус цех | ООО «ФК Логистик» |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | | | | Зона приемки, хранения сырья/склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/фасовки, мойка<br>Цеха: овощной, мясной, рыбный, ремесленных хлебов, горячий, кыстыбыйный, мучной, пряничная мастерская | ООО «Русская поварня»,<br>ООО«Гастромаркет»,<br>ООО «Чашка кофе»,<br>ООО «Ривер Плейс»<br>ООО «Парадигма Групп»<br>ИП Татаринцева Д.И. |
| 92. | **Тема 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика**<br>-Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. | | | | | |
| 93. | **Тема 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья**<br>-Разделка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.<br>-Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.<br>- Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы | | | | | |
| 94. | **Тема 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.<br>- Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы.<br>- Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.<br>- Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее | | | | | |
| 95. | **Тема 7.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.<br>-Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | | | | | |
| 96. | **Тема 7.6 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента**<br>-Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.<br>-Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | -Правила разогревания. | | | | | |
| 97. | **Тема 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники) | | | | | |
| 99. | **Тема 7.8 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента**.<br>- Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.<br>-Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.<br>-Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | | | | | |
| 100. | **Тема 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.<br>- Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | | | | | |
| 101. | **Тема 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.<br>- Приготовление горячих блюд из сыра.<br>- Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления.<br>- Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов | | | | | |
| 102. | **Тема 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).<br>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.<br>- Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. | | | | | |
| 103. | **Тема 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жаренном виде.<br>- Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. | | | | | |
| 104. | **Тема 7.13 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.<br>- Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. | | | | | |
| 105. | **Тема 7.14 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента**<br>-Приготовление салатных заправок, масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное, масло с авакадо и т.д. | | | | | |
| 106. | **Тема 7.15 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | летний, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.<br>- Приготовление салатов из морепродуктов, салатов из птицы: столичный, цезарь | | | | | |
| 107. | **Тема 7.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными. рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.<br>- Приготовление бутербродов, закрытых с мясными. рыбными продуктами | | | | | |
| 108. | **Тема 7.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба под маринадом, селедка с гарниром, сельдь рубленная, нерыбного водного сырья с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | | | | | |
| 109. | **Тема 7.18 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное, студень мясной с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.<br>- Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированные куриные окорочка | | | | | |
| 110. | **Тема 7.19 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**<br>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br>- Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | | | |
| 111. | **Тема 7.20 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**<br>- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание. | | | | | |
| 112. | **Тема 7.21 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**<br>- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | | | | | |
| 113. | **Тема 7.22 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента**<br>- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.<br>- Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, коктейли) | | | | | |
| 114. | **Тема 7.23 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к** | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **реализации горячих напитков разнообразного ассортимента**<br>- Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).<br>- Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая | | | | | |
| | **Тема 8.1 Технология производства сыров**<br>- Классификация сыров. Требования к качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока.<br>- Понятие о зрелом молоке. Влияние созревания на сыропригодность молока. Влияние составных частей молока на качество и выход сыра<br>- Порядок технологических процессов при производстве сыра. Резервирование и созревание молока. Техника безопасности при эксплуатации.<br>- Устройство сыродельной ванны. Правила эксплуатации и техника безопасности.<br>- Виды заквасок. Роль и состав заквасок для различных видов сыров.<br>- Требования к сырью и помещению для производства заквасок<br>- Правила приготовления бактериальных заквасок.<br>- Дозы и способы внесения заквасок в смесь. Порядок приготовления и правила внесения молокосвертывающих ферментов.<br>- Активность молокосвертывающего фермента. Биохимические процессы, происходящие при свертывании смеси.<br>-Факторы, влияющие на образование сгустка. Признаки и порядок определения готовности сырного сгустка. | ПП 08 ПМ. 08.Выполнение работ по профессии рабочего «19067 Сыродел» | 108 | 2 г.10 мес<br><br>3 | Зона приемки, хранения сырья/ склады и холодильные камеры, зона предпродажной подготовки/ фасовки, мойка, цех по приготовлению сыров | ООО «Русская поварня»,<br>ООО «Гастромаркет»,<br>ИП Татаринцева Д.И. |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Первое вымешивание. Цель и порядок проведения второго нагревания, внесения воды.<br>- Устройство отделителя сыворотки. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на сывороткоотделителе.<br>- Изменение технологии при отклонениях в составе и свойствах молока.<br>- Цель и характеристика различных способов формования сыра. Порядок и технология формования.<br>- Устройство и работа формовочных аппаратов. Самопрессование и прессование сыра. Маркировка сыров.<br>- Горизонтальные и вертикальные пресса. Устройство и техника безопасности.<br>- Расчет давления при прессовании. Виды форм для прессования Мойка и уход за формами.<br>- Определение качества отпрессованного сыра. Назначение посолки. Факторы, влияющие на процесс посолки.<br>- Способы посолки и их характеристики.<br>- Устройство и эксплуатация солильных бассейнов. Приготовление рассола и способы ухода за ним<br>- Сущность процесса созревания сыра. Биохимические процессы при созревании. Влияние внешних условий на развитие биохимических процессов при созревании.<br>- Изменение составных частей при созревании сыра. Режимы и условия созревания сыра Уход за сырами при созревании.<br>- Устройство сыромоечной машины. Техника безопасности при обслуживании сыромоечной машины | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - Устройство сыросушильной машины. Техника безопасности при обслуживании сыросушильной машины.<br>- Классификация защитных покрытий для сыра. Парафинеры и техника безопасности при их эксплуатации. Исправление неисправностей<br>- Вакуумное оборудование для упаковки сыра. Маркировка зрелых сыров. Выход сыра.<br>- Усушка при созревании. Факторы, влияющие на процесс усушки. | | | | | |

5.4. Календарный учебный график

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | ПН | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | ПН | Январь | | | | ПН | Февраль | | | | ПН | Март | | | | | ПН | Апрель | | | | ПН | Май | | | | | Июнь | | | | ПН | Июль | | | | Август | | | | Всего, |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Порядковые номера недель учебного года | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | П | П | П | П | к | к | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | П | П | П | П | П | П | П | ПА | ПА | к | к | к | к | к | к | к | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | 1476 |
| 2 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | П | П | П | П | П | П | П | П | П | к | к | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | ПА | ПА | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | к | к | к | к | к | к | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | 1512 |
| 3 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | к | к | 36 | 36 | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | ПА | П | П | П | П | Г | Г | Г | Г | Г | Г | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1476 |

## Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по модулям и дисциплинам | | | | | | Промежуточная аттестация | | | | | | Практики | | | | | | ГИА | | Каникулы | Всего, ак.ч |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Всего | | 1 семестр | | 2 семестр | | Всего | | 1 семестр | | 2 семестр | | Всего | | 1 семестр | | 2 семестр | | Всего | | нед. | |
| | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | нед. | ак.ч. | | |
| **1 курс** | *28* | *1008* | *13* | *468* | *15* | *540* | *2* | *72* | *-* | *-* | *2* | *72* | *11* | *396* | *4* | *144* | *7* | *252* | *-* | *-* | *11* | *1476* |
| **2 курс** | *18* | *648* | *8* | *288* | *10* | *360* | *2* | *72* | *-* | *-* | *2* | *72* | *22* | *792* | *9* | *324* | *13* | *468* | *-* | *-* | *10* | *1512* |
| **3 курс** | *8* | *288* | *6* | *216* | *2* | *72* | *1* | *36* | *-* | *-* | *1* | *36* | *26* | *936* | *11* | *396* | *15* | *540* | *6* | *216* | *2* | *1476* |
| **Всего** | *54* | *1944* | *27* | *972* | *27* | *972* | *5* | *180* | *-* | *-* | *5* | *180* | *59* | *2124* | *24* | *864* | *35* | *1260* | *6* | *216* | *23* | *4464* |

**Обозначения и сокращения:**

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

К – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Гастромаркет», ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», ООО «Чашка кофе», ООО «Ривер Плейс» ООО «Парадигма Групп», ИП Татаринцева Д.И., при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Гастромаркет», ООО «Русская поварня», ООО «Гастромаркет», ООО «Чашка кофе», ООО «Ривер Плейс» ООО «Парадигма Групп», ИП Татаринцева Д.И. на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

*Кабинеты:*

Основы безопасности и защиты Родины
Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Социально-гуманитарных дисциплин
Учебный тир

*Мастерские/зоны по видам работ:*

Инкаминг/Инсайдинг
Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании
Учебный склад
Фуд-корт «Кухни России
Кулинарный цех
Учебный ресторан
Пряничное дело
Гастроконтроль
Кофейня/чайная
Хлебопечение
Кондитерское дело
Поварское дело

*Залы:*

- кабинет для самостоятельной подготовки и индивидуального проектирования;
- актовый зал

– спортивный зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

| № п/п | ФИО (при наличии) специалиста-практика | Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства | Занимаемая специалистом-практиком должность | Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся |
|---|---|---|---|---|
| | Карлин Виталий Валерьевич | ООО Инвестторг | Шеф-повар | 12 лет |

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет для бюджетных групп – 134 168,96 руб.**,** для внебюджетных групп – 70 000 руб.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».. .....193**

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....221**

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»......277**

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».....324**

**«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»..... 368**

**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» .....420**

**«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР» .....453**

**«ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 19067 СЫРОДЕЛ» .473**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) .....495**

**Приложение 1.1**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Общая характеристика .....**

1.1. Цель и место профессионального модуля «Индекс Наименование ПМ» в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....**

2.1. Трудоемкость освоения модуля

2.2. Структура профессионального модуля

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

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

**3. Условия реализации профессионального модуля.....**

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | или с помощью наставника) | | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br><br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений<br><br>особенности социального и культурного контекста | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 1.1. | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br><br>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>способы и формы инструктирования | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br><br>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | упаковки и хранения полуфабрикатов |
| ПК 1.2. | выполнять и контролировать | процессы подготовки рабочих мест, | выполнения обработки, подготовки экзотических и |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | свойств, кулинарного назначения;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов | | |
| ПК 1.3. | выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br><br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br><br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br><br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br><br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br><br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br><br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br><br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); | весоизмерительных приборов, посуды;<br><br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br><br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br><br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) | | |
| ПК 1.4 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологичное | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации | оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов | |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

| **№ № п/п** | **Профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | ПК 1.1 – ПК 1.4 | нет | Производственная практика | 36 | Увеличение объёма производственной практики для отработки навыков обработки сырья и приготовления полуфабрикатов на современном оборудовании, что востребовано работодателями |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | | **68** |
| Курсовой проект (работа) | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **180** | **180** |
| Учебная | 36 | 36 |
| производственная | 144 | 144 |
| Промежуточная аттестация | **24** | **24** |
| Всего | **266** | **240** |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **32** | **28** | **32** | 32 | | | | |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 | Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **40** | **32** | **40** | 40 | | | | |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 | Учебная практика | **36** | **36** | | | | | | |
| ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК 04 ОК 05 ОК 09 | Производственная практика | **144** | **144** | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | **24** | **24** | | | | | | |
| | **Всего:** | **266** | **240** | | | | | | |

**2.3. Содержание профессионального модуля**

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 32 часа** | | | |
| **МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | | | |
| **Тема 1.1.**<br>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Содержание** | **10** | ПК: 1.1, 1.2, 1.3<br>ОК: 1, 2, 3 |
| | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** | |
| | **Практическая работа №1**<br>«Международные термины и понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья» | **1** | ПК: 1.1<br>ОК: 1, 2 |
| | **Практическая работа №2**<br>«Приготовление полуфабрикатов из экзотических видов сырья (например, обработка осьминога, фуа-гра, дичи)» | **4** | ПК: 1.2, 1.3<br>ОК: 2, 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №3**<br>«Использование современных методов тепловой обработки (sous-vide, пароконвектоматы). Разработка сложных гарниров с использованием регионального компонента и оформление блюд» | **4** | ПК: 1.4<br>ОК: 2, 3 |
| **Тема 1.2.**<br>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **10** | ПК: 1.1<br>ОК: 1, 2 |
| | Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.<br>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** | |
| | **Практическая работа №4**<br>«Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения» | **1** | ПК: 1.2, 1.3<br>ОК: 1, 2 |
| | **Практическая работа №5**<br>«Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов» | **4** | ПК: 1.3<br>ОК: 2 |
| | **Практическая работа №6** | **4** | ПК: 1.3<br>ОК: 1, 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Изучение принципов, анализ «контрольных точек» на всех этапах производства и оформление документации по ХАССП» | | |
| **Тема 1.3.**<br><br>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | **12** | ПК: 1.1, 1.2<br>ОК: 2, 3 |
| | Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда) | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **10** | |
| | **Практическое занятие №7**<br><br>«Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)» | **4** | ПК: 1.1<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие №8**<br><br>«Проведение приёмки партии сырья с оформлением актов и проверкой документации» | **2** | ПК: 1.1, 1.2<br>ОК: 2, 3 |
| | **Практическое занятие №9**<br><br>«Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)» | **4** | ПК: 1.1ОК: 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Экзамен по ПМ 01.01** | | **6** | |
| **Раздел 2. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 36 часов** | | | |
| **МДК 01.02.** Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | |
| **Тема 2.1**<br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов | **Содержание** | **4** | ПК: 1.2<br>ОК: 2, 3 |
| | Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей, грибов для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **3** | |
| | **Практическое занятие №10**<br>«Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Правила перевязки артишоков и спаржи. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления» | **1** | ПК 1.2, ОК 2. |
| | **Практическое занятие №11**<br>«Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию» | **2** | ПК 1.2, ОК 2. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.2.**<br>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы | **Содержание** | **4** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **3** | |
| | **Практическое занятие №12**<br>«Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов» | **1** | ПК: 1.3<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие №13**<br>«Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья» | **2** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| **Тема 2.3** | **Содержание** | **10** | ПК: 1.2,<br>ОК: 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. кулинарных изделий сложного ассортимента | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** | |
| | **Практическое занятие №14**<br>«Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц» | **1** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие №15**<br>«Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных | **2** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья» | | |
| | **Практическое занятие№ 16**<br>«Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.» | **2** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие№ 17**<br>«Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки» | **4** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| **Тема 2.4**<br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи для | **Содержание** | **14** | ПК: 1.3<br>ОК: 2 |
| | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Основные характеристики мяса диких животных, пернатой дичи: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| кулинарных изделий сложного ассортимента | мышечной ткани диких животных. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных, пернатой дичи. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **13** | |
| | **Практическое занятие № 18**<br>«Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения» | **1** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие № 19**<br>«Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции» | **2** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие№ 20**<br>«Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки» | | |
| | **Практическое занятие№ 21**<br>«Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов» | **2** | |
| | **Практическое занятие № 22**<br>«Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи:<br>заправка «в муфточку» (ножка в ножку), «клювом» (для мелкой дичи), шпигование филе шпиком для сочности, использование эластичных сеток и современных методов формовки» | **2** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| | **Практическое занятие № 23**<br>«Кулинарное назначение полуфабрикаты из птицы и дичи, требования к качеству, условия и сроки хранения» | **4** | ПК: 1.2<br>ОК: 2 |
| **Экзамен МДК 01.02** | | **6** | |
| **Учебная практика 72 часа**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.<br>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.<br>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | |

| | | |
|---|---|---|
| 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная практика 180 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты<br>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.<br>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос | | |
| **Всего 338 часов** | | |
| **Экзамен по ПМ 01.** | **6** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения**:

Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

5. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| *ПК 1.1.* | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов |

| | | |
|---|---|---|
| | инструкциями и регламентами;<br>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;<br>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;<br>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;<br>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;<br>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ<br>установленным нормативам;<br>оформление профессиональной документации;<br>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| *ПК 1.2.* | обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;<br>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;<br>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;<br>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| *ПК 1.3.* | приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | |

| | | |
|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;<br>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | |
| *ПК.1.4* | разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, | |
| ОК 01 | красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;<br>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;<br>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 02 | Полнота охвата информационных источников;<br>скорость нахождения и достоверность информации;<br>обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.2**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....223**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 223

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 223

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 248

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....250**

2.1. Трудоемкость освоения модуля 250

2.2. Структура профессионального модуля 250

2.3. Содержание профессионального модуля 253

**3. Условия реализации профессионального модуля.....269**

3.1. Материально-техническое обеспечение 269

3.2. Учебно-методическое обеспечение 269

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....269**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br><br>владеть актуальными методами работы в | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной и смежных сферах<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | методы работы в профессиональной и смежных сферах<br><br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br><br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по | правила построения устных сообщений | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 2.1. | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br><br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечения наличия |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; | инструкциями и регламентами;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; | качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| ПК 2.2. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; | брендовых, региональных;<br><br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br><br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>способы выявления и исправления дефектов,<br><br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать безопасность готовых супов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи супов;<br><br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;<br><br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на | для организации хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| ПК 2.3. | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; | другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи соусов;<br><br>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;<br><br>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br><br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br><br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 2.4. | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к | выполнять приготовление, творческое оформление и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и | реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; | подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| ПК 2.5. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: | блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 2.6. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ; | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на | сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>требования к безопасности хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 2.7. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для | готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней<br><br>птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке | |
| ПК 2.8. | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; | видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| **№ № п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Организация и технология приготовления, подготовка к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | Знание рецептур и технологий приготовления сложных горячих блюд; умение работать с современным тепловым оборудованием; навыки организации производственного процесса; знание стандартов качества и санитарных норм | Тема 2.2. – 2.8. | 60 | Темы включены для формирования у обучающихся профессиональных навыков, необходимых для работы на предприятиях общественного питания. Освоение сложных технологий приготовления горячей продукции позволяет выпускникам соответствовать требованиям современного рынка труда, расширяет их карьерные возможности и способствует повышению качества |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | обслуживания потребителей. |
| 2. | Организация и технология приготовления, подготовка к реализации копченой продукции | Владение технологиями копчения (горячего, холодного); умение работать с коптильным оборудованием; знание санитарных норм и правил хранения копчёной продукции; навыки органолептической оценки качества готового продукта | Тема 3.1. – 3.3 | 48 | Тема включена для формирования у обучающихся профессиональных навыков, необходимых для работы в сфере общественного питания и переработки пищевых продуктов. Освоение технологий копчения расширяет спектр предоставляемых услуг, способствует повышению конкурентоспособности специалистов и предприятий, а также обеспечивает соответствие продукции современным стандартам качества и безопасности. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **156** | **114** |
| Курсовой проект (работа) | **20** | **-** |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **216** | **216** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 144 | 144 |
| Промежуточная аттестация<br>Промежуточная аттестация, в том числе:<br>МДК 02.01 в форме экзамен<br>МДК 02.02 в форме экзамен<br>МДК 02.03 в форме экзамен<br>УП 02 ДЗ<br>ПП 02 ДЗ<br>ПМ 02 | **24** | **24** |
| Всего | **378** | **330** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 2.1. | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации | **42** | **30** | **42** | 12 | **-** | **-** | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | | |
| ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **48** | **32** | **12** | 10 | **20** | **-** | | |
| ПК 3.1. ПК 3.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации копченой продукции | **66** | **54** | **48** | 6 | **-** | | | |
| ПК 2.1. | Учебная практика | **72** | **72** | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 2.8.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | | | | | | | | | |
| ПК 2.1. ПК 2.8.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Производственная практика | **216** | **216** | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | **24** | **24** | | | | | | |
| | **Всего:** | **488** | **418** | **102** | **28** | **20** | **-** | | |

Содержание профессионального модуля

| **Наименование разделов и тем** | **Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)** | **Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 38 часов** | | **36** | |
| **МДК. 02.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **36** | ПК 02.01, ПК 02.02 |
| **Тема 1.1.** | **Содержание** | **8** | |
| Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12<br>ПК 02.01, ПК 02.02 |
| | **В том числе практических занятий** | **6** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие № 1**<br>Анализ меню предприятия общественного питания | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Практическое занятие № 2**<br>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02 |
| | **Практическое занятие № 3**<br>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12<br>ПК 02.01, ПК 02.02 |
| **Тема 1.2.**<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **10** | |
| | Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12<br>ПК 02.01, ПК 02.02 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Лабораторная работа №1**<br>Технологический аудит рабочего места и сырья<br>Провести осмотр кухни, проверить исправность оборудования, наличие маркировки на сырье, условия хранения. Составить чек-лист «контрольных точек» для конкретного блюда. | **4** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12<br>ПК 02.01, ПК 02.02 |
| | **Лабораторная работа №2** | | |
| | Сравнительный анализ способов термической обработки, органолептической оценки блюд, сроков реализации.<br>Изучить влияние разных методов на качество и потери продукта. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Определение сроков годности и условий хранения | **4** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 1.3.**<br>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **8** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.<br>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию) | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **В том числе практических занятий** | **7** | |
| | **Практическое занятие № 4**<br>Разработка рецептуры для особой категории потребителей (Вегетарианское/Диетическое меню) | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Практическое занятие № 5**<br>Расчет выхода готовой продукции и потерь продуктов питания (Практикум по ГОСТ 31988-2012) | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Практическое занятие № 6**<br>Разработка региональной рецептуры с использованием локального сырья | **3** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 1.4.**<br>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции | **Содержание** | **10** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | Организация и техническое оснащение работ в горячем цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| сложного ассортимента | **Лабораторная работа № 3**<br>«Идентификация рисков и предотвращение производственного травматизма» | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Лабораторная работа № 4**<br>«Организация хранения заготовок и полуфабрикатов (FIFO)» | **3** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Практическое занятие № 5**<br>«Техническое обслуживание и уход за оборудованием. Санитарная обработка инвентаря и контроль качества мойки» | **4** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Экзамен по МДК 02.01** | | **6** | |
| **Итого** | | **42** | |
| **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **48** | |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента** | | **48** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **Содержание** | **5** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | **Лабораторная работа № 6**<br>«Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов. Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности» | **4** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.2.**<br>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **Содержание** | **5** | |
| | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.<br>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Лабораторная работа № 6**<br>«Приготовление, кулинарное назначение, сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска» | **4** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.3.**<br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **Содержание** | **2** | |
| | Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **1** | |
| | **Практическое занятие № 14**<br>«Расчет технологических карт приготовления овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных» | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.4.** | **Содержание** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **1** | |
| | **Практическое занятие № 17**<br>«Расчет технологических карт приготовления лазаньи, пасты» | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.5.**<br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | **Содержание** | **2** | |
| | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие № 20**<br><br>«Расчет технологических карт приготовления яичница – глазунья, яйца жаренные, яйца маринованные, яиц пашот с овощами и сыром» | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.6.**<br><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | **Содержание** | **2** | |
| | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.<br><br>Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **1** | |
| | **Практическое занятие № 24**<br><br>«Расчет технологических карт приготовления рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней)» | **1** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.7.** | **Содержание** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 2.8.** | **Содержание** | **2** | |
| Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. | **2** | ПК 02.01, ПК 02.02, ОК 01–ОК 12 |
| **Курсовой проект (работа)** | **Содержание** | **20** | |
| | Методические указания к выполнению курсовой работы. Порядок выполнения курсовой работы. Структура и содержание курсовой работы. | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Заполнение задания. Выбор вопросов для написания первой главы. Составление плана. | **2** | |
| | Работа над первой главой | **2** | |
| | Работа над второй главой | **2** | |
| | Работа над третьей главой | **2** | |
| | Оформление курсовой работы | **4** | |
| | Подготовка доклада, презентации | **2** | |
| | «Приготовление, оформление и отпуск фирменного блюда (горячей закуски)» | **4** | |
| **Экзамен по МДК 02.02** | | **6** | |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации копченой продукции 48 часов** | | | |
| **МДК. 02.03.** Технология приготовления копченой продукции | | | |
| **Тема 3.1.**<br>Производство мясных, рыбных полуфабрикатов | **Содержание** | **16** | |
| | Ассортимент и классификация полуфабрикатов из мяса и рыбы. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы. Производство фасованного мяса, рыбы. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса, рыбы. Производство рубленных и фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **12** | |
| | **Практическая работа №33**<br>«Расчет технологических карт приготовления рубленных и фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа № 34**<br>«Анализ технологии приготовления рубленных и фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **Лабораторная работа № 14**<br>«Приготовление полуфабрикатов из мяса и рыбы для копчения» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| **Тема 3.2**<br>**Технология продуктов из мяса** | **Содержание** | **16** | |
| | Ассортимент и классификация копченой продукции из свинины, говядины, баранины и др. видов мяса. Сырье и материалы. Общая технология приготовления копченой продукции из мяса. Входной контроль и приемка сырья и материалов. Технологический процесс приготовления вареных и варено-копченых окороков, рулетов. Технологический процесс приготовления копчено-вареных кореек и грудинок. | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **12** | |
| | **Практическая работа № 35**<br>«Расчет технологических карт приготовления вареных и варено-копченых окороков, рулетов» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **Практическая работа № 36**<br>«Расчет технологических карт приготовления копчено-вареных кореек и грудинок» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **Лабораторная работа № 15**<br>«Приготовление вареных и варено-копченых окороков, рулетов, кореек и грудинок» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.3**<br><br>**Технология продуктов из рыбы** | **Содержание** | **10** | |
| | Ассортимент и классификация копченой продукции из рыбы. Сырье и материалы. Общая технология приготовления копченой продукции из рыбы. Входной контроль и приемка сырья и материалов. Технологический процесс приготовления копченой продукции из рыбы. | **2** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Практическая работа № 37**<br><br>«Расчет технологических карт приготовления копченой продукции из рыбы» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| | **Лабораторная работа № 16**<br><br>«Приготовление копченой продукции из рыбы» | **4** | ПК 03.01, ПК 03.02, ПК 03.03, ОК 01–ОК 12 |
| **Экзамен по МДК 02.03** | | **6** | |
| **Экзамен по ПМ 02** | | **6** | |
| **Учебная практика 72 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная 216 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| **Промежуточная аттестация 24 часа** | | |
| **Всего** | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», «Фуд-корт «Кухни России», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 2.1 | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;<br>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;<br>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены.<br>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 2.2 | приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;<br>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и установление способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий<br>потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 2.3 | приготовление, непродолжительное хранение<br>горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в<br>соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;<br>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура,<br>выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих | |

| | | |
|---|---|---|
| | регламентов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;<br>презентации горячих соусов сложного ассортимента | |
| ПК 2.4 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;<br>презентации горячих блюд и гарниров из овощей,<br>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | |
| ПК 2.5 | приготовление, творческое оформление и<br>подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного<br>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | |

| | | |
|---|---|---|
| | выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 2.6 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид,<br>форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом<br>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 2.7 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных<br>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий<br>потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 2.8 | выполнять разработку, адаптацию рецептур<br>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;<br>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;<br>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;<br>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том | |

| | | |
|---|---|---|
| | числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | |
| ПК 3.1. | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копчёных изделий | |
| ПК 3.2. | Осуществлять подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовку оболочки и формовку. | |
| ПК 3.3. | Проводить термическую обработку (копчение, варку, сушку) в соответствии с технологическими картами. | |
| ПК 3.4. | Обеспечивать соблюдение санитарных норм и правил при производстве копчёной продукции | |
| ПК 3.5. | Организовывать и вести технологический процесс производства копчёных изделий и полуфабрикатов. | |
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации;<br>- обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.3**

**к ПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# «ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ….**279**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 279

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 279

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....301**

2.1. Трудоемкость освоения модуля 301

2.2. Структура профессионального модуля 302

2.3. Содержание профессионального модуля 304

**3. Условия реализации профессионального модуля.....317**

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение 217

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....317**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# «ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br><br>владеть актуальными методами работы в | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной и смежных сферах<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | методы работы в профессиональной и смежных сферах<br><br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br><br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по | правила построения устных сообщений | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 3.1. | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивания наличия |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, | требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и | качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации непищевых отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| ПК 3.2 | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к | дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br><br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; | соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 3.3 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в | процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы | взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,<br><br>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи салатов;<br><br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; | приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи салатов сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| ПК 3.4 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: | современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;<br><br>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | замороженных канапе, холодных закусок;<br><br>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 3.5 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд | процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой | основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять | нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 3.6 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к | выполнения приготовление, творческое оформление и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней | презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных | подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до | блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 3.7 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных | знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>ведения расчетов с потребителями |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br><br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

| **№ № п/п** | **Профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | ПК 3.1 – ПК 3.7 | нет | Учебная практика | 36 | Дополнительные часы для отработки приготовления |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | холодных блюд и закусок с использованием современного холодильного и вакуумного оборудования. |
| 2. | | нет | Производственная практика | 72 | Усиление производственной практики по холодному цеху для освоения навыков приготовления и оформления закусок сложного ассортимента, что востребовано в ресторанном бизнесе. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **108** | **90** |
| Курсовой проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **252** | **252** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 180 | 180 |
| Промежуточная аттестация<br>Промежуточная аттестация, в том числе:<br>МДК 03.01 в форме экзамен<br>МДК 03.02 в форме экзамен<br>УП 03 ДЗ<br>ПП 03 ДЗ<br>ПМ 03 | **18** | **18** |
| Всего | **348** | **312** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **44** | **30** | **38** | 8 | | | | |
| ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | **46** | **30** | **36** | 6 | | | | |
| ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Учебная практика | **72** | **72** | | | | | | |
| ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 | Производственная практика | **180** | **180** | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК 04, ОК 05, ОК 09 | | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | **18** | **18** | | | | | | |
| | **Всего:** | **348** | **312** | | | | | | |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 42 часов** | | **38** | |
| **МДК. 03.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **38** | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| **Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **8** | |
| | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 1** «Применение современных технологий (сувид, шоковая заморозка) в приготовлении холодной кулинарной продукции» | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |
| | **Практическая работа № 2** | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Разработка блюд холодной кулинарной продукции с учётом трендов здорового питания (минимум жиров, сахара, соли; максимум витаминов и клетчатки)» | | |
| | **Практическая работа № 3**<br>«Разработка блюд холодной кулинарной продукции с использованием новых текстур и сочетаний» | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |
| **Тема 1.2.**<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **10** | |
| | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.<br>Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Практическое занятие № 4**<br>«Проведение входного контроля сырья» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Практическая работа № 5**<br>«Разработка технологических карт для сложных холодных блюд» | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |
| | **Практическая работа № 6** | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Разработка холодных блюд с элементами молекулярной кухни (сферы, гели)» | | |
| | **Практическая работа № 7**<br>«Современные методы декорирования (гели, пены, муссы, съедобные цветы, microgreen)» | **2** | ПК 3.1, ПК 3.2 |
| **Тема 1.3.**<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | **12** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос<br>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **10** | |
| | **Практическое занятие № 8**<br>«Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Практическое занятие № 9**<br>«Подбор и подготовка инвентаря для приготовления сложных холодных блюд. Правила проведения санитарной обработки оборудования» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие № 10**<br>«Оформление и отпуск холодных блюд различными способами (самообслуживание, официантами, на вынос)» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Практическое занятие № 11**<br>«Ведение документации по санитарному контролю в холодном цехе. Анализ и устранение типичных ошибок при организации работы холодного цеха (нарушение поточности, неправильная маркировка, несоблюдение температурных режимов)» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Практическое занятие № 12**<br>«Разработка схемы поточности технологических операций в холодном цехе с учётом ХАССП» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Экзамен МДК 03.01** | | **6** | |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 82 часа** | | | |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | **46** | |
| **Тема 2.1.** | **Содержание** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 13**<br>«Расчет технологических карт салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза с использованием современных технологий» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Практическое занятие № 14**<br>«Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Лабораторная работа № 1**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов и заправок сложного ассортимента с использованием современных методов приготовления» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Тема 2.2.**<br>Приготовление, подготовка к | **Содержание** | **8** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| реализации салатов сложного ассортимента | подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP). | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 15**<br>«Расчет технологических карт несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов с использованием современных методов приготовления» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Лабораторная работа № 2**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)» | **4** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Тема 2.3.**<br>Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **8** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде для приготовления холодных закусок сложного ассортимента.<br>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 16**<br>«Расчет технологических карт террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием современных методов приготовления» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Лабораторная работа № 3**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни» | **4** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Тема 2.4.** | **Содержание** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием современных методов приготовления. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP). | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 17**<br>«Расчет технологических карт рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием современных методов приготовления» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Лабораторная работа № 4**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием современных методов приготовления» | **4** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Тема 2.5.** | **Содержание** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическое занятие № 18**<br>«Расчет технологических карт (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием современных методов приготовления» | **2** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| | **Лабораторная работа № 5**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных» | **4** | ПК 3.2, ПК 3.4 |
| **Экзамен по МДК 03.02** | | **6** | |
| **Учебная практика 36 часов**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.<br>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная практика 108 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | |

| | | |
|---|---|---|
| 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| **Экзамен по ПМ 03** | **6** | |
| **Промежуточная аттестация 24 часа** | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Всего 348 часов** | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое оснащение

Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», «Фуд-корт «Кухни России», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК.3.1. | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;<br>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;<br>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |

| | | |
|---|---|---|
| | соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК.3.2 | приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.3.3 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;<br>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.3.4 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.3.5 | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подготовка рабочих мест;<br>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных | |

| | | |
|---|---|---|
| | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.3.6 | приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение температурного режима при подготовке;<br>подготовка рабочих мест;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.3.7 | разработка, адаптация рецептур холодных блюд, | |

| | | |
|---|---|---|
| | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подготовка рабочих мест;<br>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;<br>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;<br>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации;<br>- обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.4**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 326

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 326

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 345

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....348**

2.1. Трудоемкость освоения модуля 348

2.2. Структура профессионального модуля 348

2.3. Содержание профессионального модуля 350

**3. Условия реализации профессионального модуля.....362**

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение 362

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....363**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | методы работы в профессиональной и смежных сферах<br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br>приемы структурирования информации<br>формат оформления результатов поиска информации<br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе | психологические особенности личности<br>правила оформления документов | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности | | |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений<br><br>особенности социального и культурного контекста | - |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 4.1. | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; | процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; | выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной | санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; | материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | правила утилизации непищевых отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| ПК 4.2. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, | приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых<br><br>холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического | видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; | оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br><br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, | температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила общения с потребителями;<br><br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе | | |
| ПК 4.3. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции; | варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для | промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость горячих десертов;<br><br>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. | | |
| ПК 4.4. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и<br><br>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br><br>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |
| ПК 4.5. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных | процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы | приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;<br><br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом<br><br>требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость горячих напитков;<br><br>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; | правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| ПК 4.6. | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br><br>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры | правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков | |

## 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Владение современными технологиями приготовления и оформления сложных десертов и напитков | Умение применять техники молекулярной кухни (сферификация, эмульсификация), Cook&Chill, су-вид, компрессии. Навыки работы с современным оборудованием (вакууматоры, шок-фризеры). | Темы 1.2, 1.3 | 8 | Обеспечивает соответствие специалиста требованиям современного рынка HoReCa, где востребованы инновационные подходы и авторская подача. |
| 2 | Разработка и адаптация рецептур с учетом современных тенденций и потребностей потребителей | Знание правил сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов. Умение рассчитывать технологические карты с учетом сезонности, региональных особенностей и диетических требований (веганство, безлактозное питание). | Тема 2.1 | 8 | Позволяет создавать востребованный ассортимент продукции, адаптированный под различные категории гостей и форматы обслуживания. |
| 3 | Организация рабочего процесса с соблюдением санитарных норм и стандартов безопасности (ХАССП) | Знание требований СанПиН и принципов ХАССП. Умение оформлять документацию по хранению и реализации продукции. Навыки организации безопасного хранения сырья и готовой продукции. | Тема 2.2 | 8 | Критически важно для обеспечения безопасности пищевой продукции и соответствия деятельности предприятия законодательным требованиям РФ. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Эстетичная подача и декорирование десертов и напитков (визуальный мерчандайзинг) | Навыки латте-арта, карвинга, работы с соусами и съедобным декором. Умение создавать сетевую подачу (несколько мини-десертов на одной тарелке). Владение техниками фламбирования для шоу-подачи. | Тема 2.2 – 2.4 | 8 | Визуальная составляющая напрямую влияет на восприятие вкуса и удовлетворенность гостя, что повышает конкурентоспособность заведения. |
| 5 | Организация работы бариста и сервисное обслуживание гостей | Знание ассортимента кофе и чая, правил их приготовления (эспрессо, альтернативные способы заваривания). Навыки коммуникации с гостями, консультирование по меню. Умение работать в режиме «на вынос» (to go). | Тема 2.4 | 4 | Бариста — ключевая фигура в кофейнях и ресторанах; высокий уровень сервиса формирует лояльность клиентов. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **86** | **58** |
| Курсовой проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **246** | **246** |
| учебная | 108 | 108 |
| производственная | 144 | 144 |
| Промежуточная аттестация | **18** | **18** |
| Всего | **416** | **382** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа[2] | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1.-ПК 4.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | **44** | **28** | **38** | 10 | | | | |

[2] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 4.1.-ПК 4.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | **42** | **30** | **36** | 6 | | | | |
| ПК 4.1.-ПК 4.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Учебная практика | **108** | **108** | | | | | | |
| ПК 4.1.-ПК 4.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Производственная практика | **216** | **216** | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | **18** | **18** | | | | | | |
| | **Всего:** | **416** | **382** | | | | | | |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 44 часа** | | | |
| **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | |
| **Тема 1.1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **10** | ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6, ОК.7, ПК 4.1, ПК 4.3 |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Практическое занятие №1** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Расчет технологических карт десертных салатов (фруктовые, ягодные, с добавлением йогурта, сливок, сиропов), муссов, суфле, самбуков, кремов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания» | | |
| | **Практическое занятие №2**<br>«Расчет технологических карт десертов с необычной текстурой (шоковая заморозка), с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания» | **2** | |
| | **Практическая занятие № 3**<br>«Сетевая подача (несколько мини-десертов на одной тарелке). Подача с элементами шоу (фламбирование, молекулярные техники)» | **4** | |
| **Тема 1.2**<br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **12** | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 |
| | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **10** | |
| | **Практическая занятие № 4** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Расчет технологических карт желе, муссы, самбук, кремы, мороженое, компоты, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания» | | |
| | **Практическая занятие № 5**<br>«Методов комбинирования в коктейлях и напитках: взбивание (фраппе, коктейли с мороженым), слоистость (разные плотности ингредиентов), использование цветного льда, карвинга для оформления» | **4** | |
| | **Практическая занятие № 6**<br>«Использование методов Cook&Chill (приготовление и быстрое охлаждение для продления сроков хранения), молекулярных техник (желеобразование, эмульгирование, пенообразование), комбинирование холодных и горячих элементов в одном блюде (например, горячий шоколад с холодным мороженым)» | **4** | |
| **Тема 1.3**<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих | **Содержание** | **16** | ОК.08, ОК.09, ПК 4.2, ПК 4.5 |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **6** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| десертов, напитков | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **10** | |
| | **Практическое занятие №7**<br>«Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» | **2** | |
| | **Практическое занятие №8**<br>«Оформление документации по хранению и реализации продукции согласно требованиям СанПин, ХАССП» | **4** | |
| | **Практическое занятие №9**<br>«Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» | **4** | |
| **Экзамен МДК 02.01** | | **6** | |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 36 часов** | | | |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | | |
| **Тема 2.1.** | **Содержание** | **12** | ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5, ОК. 01 – ОК.09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **10** | |
| | **Практическое занятие №10**<br>«Расчет технологических карт торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента» | **2** | |
| | **Лабораторная работа №1**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)» | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Лабораторная работа №2**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)» | **4** | |
| **Тема 2.2.**<br>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **6** | ПК 4.1, ПК 4.3, ОК. 01 – ОК.09 |
| | Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **5** | |
| | **Практическое занятие №11**<br>«Расчет технологических карт горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента» | **1** | |
| | **Лабораторная работа №3**<br>«Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса)» | **4** | |
| **Тема 2.3.** | **Содержание** | **8** | ПК 4.1, ПК 4.3, ОК. 01 – ОК.09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **7** | |
| | **Практическое занятие №12**<br><br>«Расчет технологических карт свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента» | **1** | |
| | **Практическое занятие №13**<br><br>«Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос» | **2** | |
| | **Лабораторная работа №4**<br><br>**«**Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (компота или морса, смузи с использованием современных техник (измельчение после замораживания), Приготовление многослойного смузи | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (измельчение замороженных фруктов, смешивание с йогуртом, оформление слоями с использованием пены из сока), свежевыжатого сока, составление купажа из двух-трёх соков с добавлением пряностей» | | |
| **Тема 2.4.**<br>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **10** | ПК 4.1, ОК. 01 – ОК.09 |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами) | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Практическое занятие №14**<br>«Расчет технологических карт чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента» | **2** | |
| | **Практическое занятие №15**<br>«Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)» | **2** | |
| | **Лабораторная работа №5** | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (эспрессо, американо, капучино, латте, с пряностями, смешивание чая и кофе с соками), (чёрный, зелёный, травяной, фруктовый чай, чай с молоком, масала-чай)» | | |
| **Экзамен по МДК 04.02** | | **6** | |
| **Учебная практика 72 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.<br>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.<br>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.<br>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.<br>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная практика 144 часов** | | |

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

| | | |
|---|---|---|
| использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| **Промежуточная аттестация 18 часа** | | |
| **Экзамен ПМ 04** | **6** | |
| **Всего** | **416** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты № 33, 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», «Фуд-корт «Кухни России», «Кофейня/чайная», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст : электронный.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК. 4.1 | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;<br>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;<br>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;<br>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК. 4.2 | десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; | |

| | | |
|---|---|---|
| | выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.4.3 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки | |

| | | |
|---|---|---|
| | горячих десертов;<br>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК.4.4 | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;<br>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 4.5. | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;<br>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;<br>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации; | |

| | | |
|---|---|---|
| | - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.5**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# «ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

**2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....370**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
…….370

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 370

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 248

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....250**

2.1. Трудоемкость освоения модуля 399

2.2. Структура профессионального модуля 400

2.3. Содержание профессионального модуля 402

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) **Ошибка! Закладка не определена.**

… **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. Условия реализации профессионального модуля.....413**

3.1. Материально-техническое обеспечение 413

3.2. Учебно-методическое обеспечение 413

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....**Ошибка! Закладка не определена.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br><br>методы работы в профессиональной и смежных сферах | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | решения задачи и/или проблемы<br><br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | | |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений<br>особенности социального и культурного контекста | - |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснять свои | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | |
| ПК 5.1 | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать наличие ресурсов;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;<br><br>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br><br>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;<br><br>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;<br><br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;<br><br>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, | безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br><br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br><br>производственного инвентаря и кухонной посуды;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПК 5.2 | выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, | процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные | отделочных полуфабрикатов;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;<br><br>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;<br><br>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;<br>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения | | |
| ПК 5.3 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, | праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения хлебобулочных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных | изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности хлебобулочных изделий и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хлеб на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | |
| ПК 5.4 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования;<br><br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, | температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских | кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования и упаковывания | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 5.5. | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по | мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| ПК 5.6. | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; | процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br>современное высокотехнологичное | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, | оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления | | |

**1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

| **№ № п/п** | **Профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | ПК 5.1 – ПК 5.6 | нет | Учебная практика | 36 | Дополнительные часы для отработки навыков выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием современного тестомесильного и пекарского оборудования. |
| 2. | | нет | Производственная практика | 36 | Увеличение производственной практики по |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | хлебопекарному и кондитерскому производству для закрепления навыков работы с дрожжевым и песочным тестом, отделки изделий. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 126 | 84 |
| Курсовая работа (проект) | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | 216 | 216 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *144* | *144* |
| Промежуточная аттестация, в том числе:<br>*МДК 05.01 в форме экзамен*<br>*МДК 05.02 в форме экзамен*<br>*УП 05 ДЗ*<br>*ПП 05 ДЗ*<br>*ПМ 05 экзамен* | 18 | |
| Всего | **416** | **382** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа[3] | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1.-ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **44** | **24** | **44** | 44 | | | | |
| ПК 5.1.-ПК 5.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | **82** | **60** | **82** | 82 | | | | |
| ПК 5.1.-ПК 5.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Учебная практика | **72** | **72** | | | | | **72** | |
| ПК 5.1.-ПК 5.6.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Производственная практика | **144** | **144** | | | | | | **144** |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Промежуточная аттестация экзамен по ПМ | **6** | | | | | | | |
| | **Всего:** | **348** | **300** | **126** | **126** | | | **72** | **144** |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **44** | |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **44** | |
| **Тема 1.1.**<br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | **Содержание** | | ПК 5.1.- ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.<br>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства | 4 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическое занятие №1** Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования | 2 | |
| | **Практическое занятие № 2** Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие №3** Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа | 2 | |
| **Тема 1.2.**<br><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | | |
| | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера<br><br>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **4** | ПК 5.1.- ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическое занятие №4.** Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | 2 | |
| | **Практическое занятие №5.** Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (в технологической лаборатории). | 2 | |
| | **Практическая работа №6** Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определение видов брака. | 2 | |
| **Тема 1.3.**<br><br>Организация и техническое оснащение работ по | **Содержание** | | ПК 5.1.- ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.<br>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическое занятие№7** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках | **2** | |
| | **Практическое занятие№8** Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды | **2** | |
| | **Практическое занятие№9** Проведение расчётов по количеству сырья, взаимозаменяемости продуктов, выхода готовых изделий. | **2** | |
| **Тема 1.4.**<br>Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | **Содержание** | | ПК 5.1.- ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | **4** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие№10 Изучение ресурсного обеспечения**: анализируются основные ресурсы, необходимые для работы кондитерского цеха, включая сырьё, оборудование, инвентарь, инструменты и расходные материалы. В рамках практической работы студенты записывают тему и цель, а затем составляют перечень необходимых ресурсов для различных технологических процессов | **2** | |
| | **Практическое занятие№11 Решение ситуационных задач**: формируются навыки решения задач на взаимозаменяемость сырья и материалов, а также на оптимизацию использования ресурсов в условиях дефицита или замены отдельных ингредиентов. Это позволяет отработать гибкость в управлении ресурсами и обеспечить бесперебойную работу цеха | **2** | |
| | **Практическое занятие№12.**Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья**.** | **2** | |
| | **Экзамен** | **6** | |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **82** | |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **82** | |
| **Тема 2.1.**<br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, | **Содержание** | | ПК 5.2.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | Сиропы, помада, карамели, желе, глазури, кремы, мастика, посыпки, крошки, фарши, начинки: виды, правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **4** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| мучных кондитерских изделий | **Практическое занятие№13** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | **2** | |
| | **Практическое занятие №14** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | **2** | |
| | **Практическое занятие№15** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 2 | |
| | **Лабораторная работа № 1** «Приготовление и реализация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» желе, крем заварной, крем белковый. Работа кондитерским мешком | 4 | |
| | **Лабораторная работа № 2** «Приготовление и реализация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» желе, крем заварной, крем белковый. Работа кондитерским мешком | 4 | |
| **Тема 2.2.**<br>**Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | **Содержание** | | ПК 5.3.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 4 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа № 16** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. | **2** | |
| | **Практическая работа № 17** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты Праздничного хлеба, народов мира. . | **2** | |
| | **Практическая работа № 18** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты Праздничного хлеба, народов мира. . | **2** | |
| | **Практическая работа № 19** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты Праздничного хлеба, народов мира. . | **2** | |
| | Лабораторное работа № 3<br>Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых «Каравай свадебный» | **4** | |
| | Лабораторное работа № 4<br>Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых «Каравай свадебный» | **4** | |
| **Тема 2.3.**<br>Приготовление, подготовка к | **Содержание** | | |
| | Ассортимент, актуальные направления, техника и варианты оформления, оценка качества, условия и сроки хранения, | **4** | ПК 5.4. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | способы подачи сложных мучных кондитерских изделий, требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию сложных мучных кондитерских изделий | | ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическая работа № 20** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты изделий сложного ассортимента из бисквитного теста | 2 | |
| | **Практическая работа № 21** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты изделий сложного ассортимента из бисквитного песочного теста. | 2 | |
| | **Практическая работа № 22** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты изделий сложного ассортимента региональных, авторских, брендовых. | **2** | |
| | **Практическая работа № 24** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты изделий сложного ассортимента региональных, авторских, брендовых. | **2** | |
| | **Лабораторное работа №5** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **4** | |
| | **Лабораторное работа №6** Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **4** | |
| **Тема 2.4.**<br>Приготовление, подготовка к | **Содержание** | | |
| | Ассортимент и классификация, рецептуры, технология приготовления, органолептические способы определения степени | **4** | ПК 5.5.- ПК 05.06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | готовности, техники и варианты оформления, оценка качества, условия и сроки хранения,<br>способы подачи, требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. | | ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическая работа № 25** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты тортов и пирожных сложного ассортимента региональных, авторских, брендовых | **2** | |
| | **Практическая работа № 26** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты тортов и пирожных сложного ассортимента региональных, авторских, брендовых | **2** | |
| | **Практическая работа № 27** Расчет рецептур, энергетической ценности и составление калькуляционной карты тортов и пирожных сложного ассортимента региональных, авторских, брендовых | **2** | |
| | **Лабораторное работа№7** Приготовление, оформление пирожных и тортов , в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **4** | |
| | **Лабораторное работа№8** Приготовление, оформление пирожных и тортов , в т.ч. региональных, авторских, брендовых | **4** | |
| | **Экзамен** | **6** | |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:** | | **72** | ПК 5.1.- ПК 5.6<br>ОК 01, ОК 02 |

| | | |
|---|---|---|
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | ОК 04, ОК 05, ОК 09 |

| | | |
|---|---|---|
| 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная практика**<br><br>**Виды работ:**<br><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | **144** | ПК 5.1.- ПК 5.6<br><br>ОК 01, ОК 02<br><br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 |

| | | |
|---|---|---|
| 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| **Промежуточная аттестация экзамен по ПМ05** | ***6*** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты № 32 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские «Хлебопечение», «Кондитерское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 5.1 | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br><br>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;<br><br>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br><br>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br><br>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;<br><br>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;<br><br>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br><br>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br><br>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 5.2 | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;<br>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;<br>обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПК 5.3 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;<br>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;<br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.4 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении<br>полуфабрикатов;<br>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного<br>ассортимента;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; | |

| | | |
|---|---|---|
| | выявление дефектов и определение способов их устранения;<br><br>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;<br><br>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;<br><br>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;<br><br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br><br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.5 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;<br><br>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;<br><br>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,<br><br>подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;<br>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;<br><br>выявление дефектов и определение способов их устранения;<br><br>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; | |

| | | |
|---|---|---|
| | соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;<br><br>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;<br><br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;<br><br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br><br>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.6 | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;<br>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;<br>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;<br>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;<br>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;<br>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;<br>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,<br>адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, | |

| | | |
|---|---|---|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | |
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации;<br>- обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.6**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....422**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 422

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 422

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 432

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....434**

2.1. Трудоемкость освоения модуля 434

2.2. Структура профессионального модуля 434

2.3. Содержание профессионального модуля 436

**3. Условия реализации профессионального модуля.....450**

3.1. Материально-техническое обеспечение 450

3.2. Учебно-методическое обеспечение 450

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....450**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# «ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br><br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br><br>методы работы в профессиональной и смежных сферах | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br><br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по | правила построения устных сообщений | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 6.1 | разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; | ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;<br><br>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; | выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;<br><br>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;<br><br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;<br><br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br><br>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;<br><br>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;<br><br>владеть профессиональной терминологией, консультировать | взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br><br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;<br><br>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br><br>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;<br><br>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;<br><br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br><br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; | изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;<br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню | методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;<br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;<br>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания | |
| ПК 6.2 | выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>составлять графики работы с учетом потребности организации питания; | знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br>методы эффективного планирования работы бригады/команды; | выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координации деятельности подчиненного персонала |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br><br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br><br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br><br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию | методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br><br>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;<br><br>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br><br>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br><br>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br><br>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br><br>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;<br><br>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат | |
| ПК 6.3 | выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;<br>определять потребность для выполнения производственной программы;<br>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов | требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;<br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br>изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;<br>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);<br>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). | выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br><br>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;<br><br>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;<br><br>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;<br><br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания | |
| ПК 6.4 | выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; | формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: | организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>планирования текущей деятельности подчиненного персонала |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br><br>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br><br>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br><br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br><br>оценивать работу подчиненного персонала | санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br><br>отраслевые стандарты;<br><br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;<br><br>структуру организации питания;<br><br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br><br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br><br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br><br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; | (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения<br><br>организации питания;<br><br>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br><br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br><br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br><br>правила составления графиков выхода на работу | |
| ПК 6.5. | анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br><br>выбирать методы обучения, инструктирования;<br>составлять программу обучения;<br><br>оценивать результаты обучения;<br><br>координировать обучение на рабочем месте с политикой | знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);<br><br>способы и формы инструктирования персонала;<br><br>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;<br><br>роль наставничества в обучении на рабочем месте; | выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;<br><br>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | предприятия в области обучения;<br><br>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br><br>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов | методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br><br>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br><br>правила составления программ обучения;<br><br>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;<br><br>принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br><br>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;<br><br>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения | работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| **№ № п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в** |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | **рабочую программу** |
| 1 | Способность применять современные стандарты обслуживания гостей в предприятиях общественного питания. | Знание стандартов сервиса, умение работать с гостями, навыки разрешения конфликтных ситуаций. | 2.1, 2.2 | 16 | Требования рынка труда к качеству обслуживания постоянно растут, необходимо готовить специалистов, владеющих актуальными стандартами. |
| 2 | Умение организовывать работу смены официантов и барменов, контролировать качество обслуживания. | Навыки планирования работы персонала, контроля выполнения обязанностей, анализа эффективности работы смены. | 2.2 – 2.4 | 20 | В условиях высокой конкуренции важно не только знать стандарты, но и уметь управлять командой для их реализации. |
| 3 | Владение современными цифровыми инструментами для автоматизации процессов обслуживания (POS-системы, электронные меню). | Навыки работы с кассовым и складским ПО, электронными системами бронирования, умение обучать персонал работе с новыми технологиями. | 2.5 | 12 | Внедрение цифровых технологий повышает скорость и качество обслуживания, снижает издержки, что востребовано современным бизнесом. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **136** | **136** |
| Курсовой проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **216** | **216** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 144 | 144 |
| Промежуточная аттестация | **18** | **18** |
| Всего | **358** | **324** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 6.1.-ПК 6.5.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | **Раздел 1.**<br>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **60** | **42** | **54** | **12** | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 6.1.-ПК 6.5.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | **76** | **66** | **70** | **4** | | | | |
| П ПК 6.1.-ПК 6.5.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Учебная практика | **72** | **72** | | | | | | |
| ПК 6.1.-ПК 6.5.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Производственная практика | **144** | **144** | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | **18** | **18** | | | | | | |
| | **Всего:** | **358** | **324** | **128** | **16** | | | | |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** | | | |
| **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала** | | **60** | ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3 |
| **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания | **Содержание** | **8** | ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3 |
| | Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.); Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания), (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования). Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №1**<br>**«**Проведение анализа конкретного типа предприятия питания по классификационным признакам. Составить проект предприятия (от выбора типа до разработки меню и перечня услуг)» | **2** | |
| | **Практическая работа №2**<br>«Разработка стандартов обслуживания для разных классов предприятий» | **2** | |
| | **Практическая работа №3**<br>«Сравнительный анализ международной и российской классификации» | **2** | |
| **Тема 1.2.**<br>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | **Содержание** | **8** | ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3 |
| | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды меню и их характеристика. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №4** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)» | | |
| | **Практическая работа №5**<br>«Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей» | **2** | |
| | **Практическая работа №6**<br>«Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню» | **2** | |
| **Тема 1.3.**<br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **8** | ПК 6.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3 |
| | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №7**<br>«Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)» | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №8**<br>«Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов» | **2** | |
| | **Практическая работа №9**<br>**«**Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов» | **2** | |
| **Тема 1.4.**<br>Управление персоналом в организациях питания | **Содержание** | **8** | ПК 6.1, ОК 6, ОК 7 |
| | Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Стили управления. Методы дисциплинарного воздействия Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №10** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения» | | |
| | **Практическая работа №11**<br>«Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»» | **2** | |
| | **Практическая работа №12**<br>«Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными, формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник» | **2** | |
| **Тема 1.5.**<br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | **Содержание** | **7** | ПК 6.1, ОК 6, ОК 7 |
| | Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №13** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Планирование производственного задания (программы)» | | |
| | **Практическая работа №14**<br>«Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда» | **2** | |
| | **Практическая работа №15**<br>«Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени» | **2** | |
| **Тема 1.6.**<br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения | **Содержание** | **8** | ПК 6.1, ОК 2, ОК 3 |
| | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.<br>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.<br>Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота.» «Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы. | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №16**<br>«Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда» | **2** | |
| | **Практическая работа №17**<br>«Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов» | **2** | |
| | **Практическая работа №18**<br>«Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации» | **2** | |
| **Тема 1.7.**<br>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | **Содержание** | **7** | ПК 6.1, ОК 6, ОК 7 |
| | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | **Практическая работа №19** | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции | | |
| | **Практическая работа №20**<br>«Анализ ситуаций, связанных с нарушением координации (например, задержка поставки, ошибка в заказе)» | **2** | |
| | **Практическая работа №21**<br>«Составление инструкций по взаимодействию между подразделениями» | **2** | |
| | **Практическая работа №22**<br>«Работа с программами автоматизации» | **2** | |
| **Экзамен по МДК 06.01** | | **6** | |
| **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | | |
| **МДК. 06.02. Организация и технология обслуживания в организациях питания** | | **76** | |
| **Тема 2.1.**<br>Организация торгового и производственного процесса. | **Содержание** | **18** | |
| | Понятие организация торгового и производственного процесса. Внутренняя структура предприятия. Планирование производственного процесса. Эффективная организация торгового и производственного процесса с применением современных тенденции, внедрение автоматизированных систем учёта и управления (например, iiko, R-Keeper), развитие онлайн-заказов и доставки, использование новых технологий для ускорения производства и повышения качества сервиса. | **1** | ПК 06.02, ОК 2, ОК 3 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **17** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №25**<br>«Анализ структуры и организации работы подразделений. Планирование производственного процесса» | **9** | |
| | **Практическая работа №26**<br>«Организация банкетного и выездного обслуживания. Работа с автоматизированными системами» | **8** | |
| **Тема 2.2**<br>Сервировка столов, подготовка зала, инвентаря и посуды | **Содержание** | **18** | ПК 06.02, ОК 3 |
| | Значение и роль сервировки стола. Виды сервировки (предварительная — повседневная, исполнительская). Последовательность действий при сервировке. Подготовка зала и инвентаря. Столовое бельё: виды и уход. Подготовка посуды и приборов. Особенности сервировки для разных видов обслуживания. Современные тенденции. Санитарные требования столовому белью, посуде, приборам. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **17** | |
| | **Лабораторная работа № 1**<br>«Складывание салфеток» | **9** | |
| | **Лабораторная работа №2**<br>«Сервировка стола для различных видов обслуживания» | **8** | |
| **Тема 2.3**<br>Приём и оформление заказов, взаимодействие с производством. | **Содержание** | **18** | ПК 06.02, ОК 3, ОК 6 |
| | Значение этапа приёма и оформления заказов. Организация приёма заказов. Порядок приёма и оформления заказа. Взаимодействие с производством (кухней). Понятие и значение банкетного и выездного обслуживания. Виды банкетов и | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Организация банкетного и выездного обслуживания | форматы обслуживания. Порядок приёма и оформления заказа на банкет/кейтеринг. Подготовка к проведению мероприятия. Организация выездного обслуживания (кейтеринг). Завершение мероприятия и уборка. Современные тенденции. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **17** | |
| | **Практическая работа №27**<br>«Взаимодействие с производством» | **9** | |
| | **Лабораторная работа № 3**<br>«Оформление заказа в электронной системе» | **8** | |
| **Тема 2.4**<br>Организация банкетного и выездного обслуживания. Культура обслуживания, этикет, работа с гостями | **Содержание** | **10** | ПК 06.02, ОК 3, ОК 6 |
| | Понятие и значение банкетного и выездного обслуживания. Виды банкетов и форматы обслуживания. Порядок приёма и оформления заказа на банкет/кейтеринг. Подготовка к проведению мероприятия. Организация выездного обслуживания (кейтеринг). Культура обслуживания, этикет, работа с гостями. | **1** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **9** | |
| | **Практическая работа №28**<br>«Разработка меню и расчёт продуктов для банкета» | **3** | |
| | **Практическая работа №29**<br>«Планировка и сервировка банкетного зала» | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №30**<br>«Разбор кейсов: гость недоволен блюдом, возникла задержка с подачей, требуется срочная замена прибора/посуды» | **2** | |
| | **Практическая работа №31**<br>«Тренинг по культуре общения и разрешению конфликтов» | **2** | |
| **Экзамен по МДК 06.02** | | **6** | |
| **Учебная практика 72 часа**<br>**Виды работ:**<br>1. Ознакомление с Уставом организации питания.<br>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.<br>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.<br>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.<br>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.<br>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.<br>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.<br>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. | | | |

| | | |
|---|---|---|
| 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.<br>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.<br>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.<br>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.<br>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.<br>14. Разработка различных видов меню.<br>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.<br>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.<br>17. Оценка качества готовой продукции.<br>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.<br>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.<br>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.<br>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. | | |
| **Производственная практика 144 часа**<br>**Виды работ:**<br>1. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.<br>2. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 3. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.<br>4. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.<br>5. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.<br>6. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.<br>7. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.<br>8. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.<br>9. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений<br>10. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.<br>11. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.<br>12. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.<br>13. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.<br>14. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).<br>15. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).<br>16. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 17. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.<br>18. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.<br>19. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.<br>20. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | | |
| **Промежуточная аттестация 18 часов** | | |
| **Экзамен по ПМ 06.** | **6** | |
| **Всего 356 часов** | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг», «Учебный ресторан», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 6.1 | разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;<br>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 6.2 | Выполнять:<br>текущее планирование;<br>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;<br>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;<br>регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; | |

| | | |
|---|---|---|
| | предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации | |
| ПК 6.3 | Выполнять:<br>обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;<br>контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;<br>обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;<br>подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;<br>проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов | |
| ПК 6.4 | Выполнять:<br>соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;<br>соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,<br>кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>проведение бракеража;<br>ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала | |
| ПК 6.5 | Выполнять:<br>инструктирование подчиненного персонала;<br>оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;<br>составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;<br>бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;<br>бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;<br>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания<br>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; | |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации;<br>- обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.7**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....326**

*1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы326*

*1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 326*

*1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 345*

**2. Структура и содержание профессионального модуля .....348**

*2.1. Трудоемкость освоения модуля 348*

*2.2. Структура профессионального модуля 348*

*2.3. Содержание профессионального модуля 350*

**3. Условия реализации профессионального модуля .....362**

*3.1. Материально-техническое обеспечение* ***Ошибка! Закладка не определена.***

*3.2. Учебно-методическое обеспечение 362*

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....363**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# «ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО "16675 ПОВАР"»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br><br>психологические основы деятельности коллектива | - |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br><br>правила оформления документов | - |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по | правила построения устных сообщений | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| ПК 7.1. | проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>использовать посудомоечные машины<br>чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования<br>упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними<br>требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в | подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания<br>обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания<br>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | |
| ПК 7.2. | проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения<br>выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им<br>производить обработку овощей, фруктов и грибов<br>нарезать и формовать овощи и грибы<br>подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения<br>правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий<br>правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов<br>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству<br>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, | подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий<br>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий<br>выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br>упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос<br>отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты<br>готовить блюда и гарниры из овощей<br>готовить каши и гарниры из круп<br>готовить блюда из яиц<br>готовить блюда и гарниры из макаронных изделий<br>готовить блюда из бобовых<br>готовить блюда из рыбы<br>готовить блюда из морепродуктов<br>готовить блюда из мяса и мясных продуктов<br>готовить блюда из домашней птицы<br>готовить мучные блюда<br>готовить горячие напитки<br>готовить сладкие блюда<br>проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка<br>порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос<br>пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)<br>принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия | напитков и кулинарных изделий<br>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям<br>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **348** | **332** |
| Теоретические занятия | **4** | |
| Практические занятия, лабораторные работы | **44** | |
| Курсовой проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | **288** | **288** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 216 | 216 |
| Промежуточная аттестация Экзамен по МДК 07.01 | 6 | 4 |
| Квалификационный экзамен по ПМ.07 | **6** | **4** |
| Всего | **348** | **332** |

2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовой проект (работа) | Самостоятельная работа[4] | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 7.1.-ПК 7.2. | МДК 07.01 Технология приготовления простой | **48** | **44** | **48** | 48 | | | | |

[4] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | кулинарной продукции | | | | | | | | |
| ПК 7.1.-ПК 7.2.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Учебная практика | **72** | | | | | | **72** | |
| ПК 7.1.-ПК 7.2.<br>ОК 01, ОК 02<br>ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Производственная практика | **216** | | | | | | | **216** |
| | Промежуточная аттестация | **6** | | | | | | | |
| | Квалификационный экзамен по ПМ.07 | **6** | **4** | | | | | | |
| | **Всего:** | **348** | **44** | **48** | **4** | | | **72** | **216** |

2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **МДК. 07.01** Технология приготовления простой кулинарной продукции | | | |
| **Тема 1.1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | **Содержание** | **4** | ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6, ОК.7, ПК 7.1, ПК 7.2 |
| | **Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.** | 4 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 1. МКО овощей. Составление таблицы по формам нарезки овощей.* | 2 | |
| | *Практическое занятие 2. МКО рыбы. Составление таблицы по полуфабрикатам из рыбы и их кулинарного назначения.* | 2 | |
| | *Практическое занятие 3. МКО мяса. Составление таблицы по полуфабрикатам из мяса и птицы и их кулинарного назначения.* | 2 | |
| **Тема 1.2** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **Содержание** | | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.7, ПК 7.1, ПК 7.2 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 4. Заправочные супы. Характерные особенности. Составление технологических схем. Заполнение таблицы по формам нарезки для различных заправочных супов.* | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск разных видов супов.* | 4 | |
| **Тема 1.3**<br>Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **2** | ОК.08, ОК.09, ПК 7.2 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 5. Заполнение таблицы: Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов. Особенности приготовления СКО, СБО и их производных* | **2** | |
| **Тема 1.4.**<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Содержание** | | ПК 7.1, ПК 7.2, ОК. 01 – ОК.09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 6. Особенности приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, бобовых, из макаронных изделий. Особенности приготовления каш.* | 2 | |
| | *Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий.* | 4 | |
| **Тема 1. 5**<br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки. | **Содержание** | | ПК 7.1, ПК 7.2, ОК. 01 – ОК.09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 7. Особенности приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Составление таблицы по соотношению жидкости и муки для разных видов блюд из муки. Тестирование* | 2 | |
| | *Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки.* | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 1.6.**<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Содержание** | | ПК 7.1, ПК 7.2, ОК. 01 – ОК.09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 8. Технология приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы. Заполнение таблиц, используя нормативную документацию.* | 2 | |
| | *Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы.* | 4 | |
| **Тема 1.7.**<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | **Содержание** | | ПК 7.1, ОК. 01 – ОК.09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **6** | |
| | *Практическое занятие 9. Особенности приготовления горячих блюд из кролика, дичи, домашней птицы.* | 2 | |
| | *Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск блюд из птицы. Органолептическая оценка.* | 4 | |
| **Тема 1.8.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | | ПК 7.1, ОК. 01 – ОК.09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | 6 | |
| | *Практическое занятие 10. Особенности приготовления горячих блюд мяса, мясной рубленной и котлетной массы. Заполнение таблиц, используя нормативную документацию. Решение ситуационных задач.* | 2 | |
| | *Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса. Органолептическая оценка.* | 4 | |
| **Экзамен по МДК 07.01** | | **6** | |
| **Учебная практика 72 часов** | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Виды работ:**<br><br>1. Приготовление, оформление простых кулинарных блюд, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br><br>22. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>23. Оценка качества оформление простых кулинарных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>24. Хранение с учетом температуры подачи оформление простых кулинарных блюд на раздаче.<br>25. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление оформление простых кулинарных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>26. Хранение свежеприготовленных, оформление простых кулинарных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>27. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых оформление простых кулинарных блюд на вынос и для транспортирования.<br>28. Разработка ассортимента оформление простых кулинарных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>29. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>30. Расчет стоимости оформление простых кулинарных блюд.<br>31. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе оформление простых кулинарных блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>32. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, | | |

| | | |
|---|---|---|
| пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>33. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>34. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| **Производственная практика 216 часов**<br><br>**Виды работ:**<br><br>10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению оформление простых кулинарных блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых х оформление простых кулинарных блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления оформление простых кулинарных блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых оформление простых кулинарных блюд на вынос и для транспортирования.<br>15. Организация хранения готовых оформление простых кулинарных блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к | | |

| | | |
|---|---|---|
| хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе оформление простых кулинарных блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| **Промежуточная аттестация 18 часа** | | |
| **Квалификационный экзамен ПМ 07** | **6** | |
| **Всего** | **348** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зоны по виду работ «Учебный склад», «Кулинарный цех», «Фуд-корт «Кухни России», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.


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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

### 3.2.3 Дополнительные источники:

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК. 7.1 | проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>использовать посудомоечные машины<br>чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования<br>упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК. 7.2 | проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения<br>выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им<br>производить обработку овощей, фруктов и грибов<br>нарезать и формовать овощи и грибы<br>подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br>подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты<br>готовить блюда и гарниры из овощей<br>готовить каши и гарниры из круп<br>готовить блюда из яиц<br>готовить блюда и гарниры из макаронных изделий<br>готовить блюда из бобовых<br>готовить блюда из рыбы<br>готовить блюда из морепродуктов<br>готовить блюда из мяса и мясных продуктов<br>готовить блюда из домашней птицы<br>готовить мучные блюда<br>готовить горячие напитки<br>готовить сладкие блюда | |

| | | |
|---|---|---|
| | проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка<br>порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос<br>пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)<br>принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия | |
| ОК 01 | - Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>- степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | - Полнота охвата информационных источников;<br>- скорость нахождения и достоверность информации;<br>- обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | - Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>- отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | - Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | - Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>- составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках | |

**Приложение 1.8**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 19067 СЫРОДЕЛ»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ..... 4**
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 4
**2. Структура и содержание профессионального модуля ..... 4**
2.1. Трудоемкость освоения модуля ..... 4
2.2. Структура профессионального модуля ..... 5
2.3. Содержание профессионального модуля ..... 6
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ..... 7
**3. Условия реализации профессионального модуля ..... 8**
3.1. Материально-техническое обеспечение ..... 8
3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... 8
**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ..... 8**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 08. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 19067 СЫРОДЕЛ»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

**Целью** освоения дисциплины «Технология производства сыра» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии сыров.

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «19067 Сыродел».

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности | - |
| | выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска | приемы структурирования информации | |
| | оценивать практическую значимость результатов поиска | формат оформления результатов поиска информации | |
| | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач | современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и | |
| | использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности | программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | |
| | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | | |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности | содержание актуальной нормативно-правовой документации | |
| | применять современную научную профессиональную терминологию | современная научная и профессиональная терминология | |
| | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | возможные траектории профессионального развития и самообразования | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи | основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности | |
| | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования | правила разработки презентации | |
| | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности | основные этапы разработки и реализации проекта | |
| | определять источники достоверной правовой информации | | |
| | составлять различные правовые документы | | |
| | находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать | | |
| | оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | | |
| ОК.04 | организовывать работу коллектива и команды | психологические основы деятельности коллектива | |
| | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности | |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке | правила оформления документов | |
| | проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | особенности социального и культурного контекста | |
| ОК.06 | проявлять гражданско-патриотическую позицию | сущность гражданско-патриотической позиции | |
| | демонстрировать осознанное поведение | традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений | |
| | описывать значимость своей профессии | значимость профессиональной деятельности по профессии | |
| | применять стандарты антикоррупционного поведения | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | |
| ОК.07 | соблюдать нормы экологической безопасности | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности | |
| | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности | |
| | организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства | пути обеспечения ресурсосбережения | |
| | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона | принципы бережливого производства | |
| | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | основные направления изменения климатических условий региона | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | правила поведения в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК.08 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека | |
| | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности | основы здорового образа жизни | |
| | пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии | |
| | | средства профилактики перенапряжения | |
| ОК.09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы | |
| | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) | |
| | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности | |
| | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) | особенности произношения | |
| | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие | правила чтения текстов профессиональной направленности | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональные темы | | |
| ПК 8.1 | - производить прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов, осуществлять взвешивание и слив молока в приемные ванны с соблюдением санитарных норм;<br>- выполнять операции по удалению сыворотки: сливать часть сыворотки из сырных ванн при ручном способе удаления, контролируя уровень и не допуская потерь сырного зерна;<br>- осуществлять формование сыра: укладывать бруски сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах, обеспечивая правильное распределение массы;<br>- работать на сепараторе: выполнять сепарирование подсырной сыворотки для получения сливок или обезжиренного продукта;<br>- выполнять транспортные операции: перемещать формы с сыром к прессам, отпрессованный сыр — в солильное помещение, а сыры на тележках — в процессе ухода за ними, обеспечивая сохранность продукции;<br>- подготавливать сыры к отгрузке: выполнять обертывание сыров бумагой, аккуратно укладывать их в ящики, | -основные физико-химические и органолептические свойства молока и сыра;<br>- основы технологии производства сыров (стадии: приемка, свертывание, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание);<br>- основные правила ухода за различными видами сыров в период созревания (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные);<br>- назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения и техника безопасности при работе с ними;<br>- правила упаковки, маркировки и подготовки готовой продукции к отгрузке или реализации;<br>- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (весы, приемные ванны, сепараторы для сыворотки, тележки);<br>- нормы расхода сырья и допустимые потери при транспортировке и обработке;<br>- требования санитарии и гигиены на пищевом производстве. | Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдая товарное соседство.<br>- выполнять маркировку: наносить маркировку на ящики в соответствии с требованиями (наименование продукта, сорт, дата выработки, масса нетто);<br>- подготавливать инвентарь и рабочее место к работе, содержать оборудование в чистоте. | | |

**1.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

| **№ № п/п** | **Дополнительные профессиональные компетенции** | **Дополнительные знания, умения, навыки** | **№, наименование темы** | **Объем часов** | **Обоснование включения в рабочую программу** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | ПК 8.1. Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра | **Владеть навыками:**<br>- приема-сдачи молочного сырья и расходных материалов;<br>- слива части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки;<br>- укладки брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;<br>- сепарирования подсырной сыворотки;<br>- транспортировки форм с сыром | Тема 1.1 – Тема 1.10 | 280 | **ПМд.08 Выполнение работ по профессии рабочего 19067 Сыродел**<br>Модуль полностью вариативный, введён по запросу работодателей для получения рабочей профессии «Сыродел». Включает теорию и практику производства сыров (сквашивание, прессование, посол, созревание). Большой объём часов обусловлен необходимостью |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | к прессам и отпрессованного сыра в солильное помещение;<br>- перемещения сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром;<br>- подготовки сыров к отгрузке (обертывание бумагой, укладка в ящики);<br>- маркировки ящиков с готовой продукцией. | | | формирования устойчивых практических навыков на специализированном оборудовании. Востребованность профессии подтверждена рынком труда (молочные заводы, частные сыроварни), что даёт выпускнику дополнительные конкурентные преимущества. |
| | | **Уметь:**<br>- производить прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов, осуществлять взвешивание и слив молока в приемные ванны с соблюдением санитарных норм;<br>- выполнять операции по удалению сыворотки: сливать часть сыворотки из сырных ванн при ручном способе удаления, контролируя уровень и не допуская потерь сырного зерна;<br>- осуществлять формование сыра: укладывать бруски сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах, обеспечивая | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | правильное распределение массы;<br>- работать на сепараторе: выполнять сепарирование подсырной сыворотки для получения сливок или обезжиренного продукта;<br>- выполнять транспортные операции: перемещать формы с сыром к прессам, отпрессованный сыр — в солильное помещение, а сыры на тележках — в процессе ухода за ними, обеспечивая сохранность продукции;<br>- подготавливать сыры к отгрузке: выполнять обертывание сыров бумагой, аккуратно укладывать их в ящики, соблюдая товарное соседство.<br>- выполнять маркировку: наносить маркировку на ящики в соответствии с требованиями (наименование продукта, сорт, дата выработки, масса нетто);<br>- подготавливать инвентарь и рабочее место к работе, содержать оборудование в чистоте. | | | |
| | | **Знать:**<br>- основные физико-химические и органолептические свойства молока и сыра;<br>- основы технологии производства сыров (стадии: | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | приемка, свертывание, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание);<br>- основные правила ухода за различными видами сыров в период созревания (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные);<br>- назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения и техника безопасности при работе с ними;<br>- правила упаковки, маркировки и подготовки готовой продукции к отгрузке или реализации;<br>- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (весы, приемные ванны, сепараторы для сыворотки, тележки);<br>- нормы расхода сырья и допустимые потери при транспортировке и обработке;<br>- требования санитарии и гигиены на пищевом производстве. | | | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| Наименование составных частей модуля | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 88 | 78 |
| Курсовая работа (проект) | - | - |

| | | |
|---|---|---|
| Самостоятельная работа | - | - |
| Практика, в т.ч.: | 324 | 324 |
| учебная | *72* | *72* |
| производственная | *108* | *108* |
| Промежуточная аттестация, в том числе: | 12 | |
| *МДК 08.01 в форме экзамена* | 6 | |
| *УП 08 в форме дифференцированного зачета* | | |
| *ПП 08 в форме дифференцированного зачета* | | |
| *ПМ 08 экзамен* | 6 | 4 |
| Всего | **280** | |

**2.2. Структура профессионального модуля**

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Курсовая работа (проект) | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 8.1. ОК 01-07, 09 | **МДК 08.01** Технология производства сыра | ***88*** | **78** | ***88*** | ***88*** | - | - | | |
| ПК 8.1. ОК 01-07, 09 | Учебная практика | ***72*** | 72 | | | | | **72** | |
| ПК 8.1. ОК 01-07, 09 | Производственная практика | ***108*** | 108 | | | | | | **108** |
| | Промежуточная аттестация | ***12*** | | | | | | | |
| | ***Всего:*** | ***280*** | 258 | 88 | 88 | | | 72 | 108 |

**2.3. Содержание профессионального модуля**

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия** | **Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **МДК 08.01** Технология производства сыра | | **110** | |
| **Тема 1.1** Характеристика сыродельной отрасли | **Содержание** | **6+12** | ПК 8.1 ОК01-07, 09 |
| | 1. История сыроделия. Пищевая ценность сыра. | 2 | |
| | 2. Сыропригодность молока | 2 | |
| | 3. Товароведческая классификация сыров. Технологическая классификация сыров | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 1. Основные понятия. История возникновения и развития сыроделия* | 4 | |
| | *Практическое занятие 2. Заполнение таблицы по классификации сыров.* | 4 | |
| | *Практическое занятие 3. Изучение товароведческой и технологической классификации современных видов сыров* | 4 | |
| **Тема 1.2.** Сырье для производства сыров | **Содержание** | **6+14** | ПК 8.1 ОК01-07, 09 |
| | 1. Виды молока (коровье, козье и овечье), используемого для производства сыров, их характеристика | 2 | |
| | 2. Закваски: состав заквасок; форма внесения | 2 | |
| | 3. Ферменты: классификация ферментных препаратов | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 4. Составление таблицы Требования к молоку для сыроделия.* | 2 | |
| | *Практическое занятие 5. Созревание сырого молока* | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Практическое занятие 6. Составление нормализованной смеси* | 2 | |
| | *Практическое занятие 7. Мембранные методы концентрирования молока.* | 2 | |
| | *Практическое занятие 8. Тепловая обработка молока и выбор технологических режимов* | 2 | |
| | *Практическое занятие 9. Подбор заквасок. Приготовление заквасок.* | 2 | |
| | *Практическое занятие 10. Оценка качества заквасок для сыров. Выбор дозы внесения закваски и других компонентов* | 2 | |
| **Тема 1.3** Общая технология производства сыров | **Содержание** | 6+8 | ПК 8.1<br>ОК 01-07, 09,10 |
| | 1. Характеристика молоко свёртывающих препаратов. | 2 | |
| | 2. Свёртывание молока. Разрезка и постановка зерна, вымешивание зерна. | 2 | |
| | 3. Тепловая обработка сырного зерна и его обсушка. | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 11. Виды и состав заквасок, бактериальных концентратов, используемых в производстве сыров* | 2 | |
| | *Практическое занятие 12. Заполнение таблицы Виды бактериальных препаратов и заквасок* | 4 | |
| | *Практическое занятие 13. Основные виды микрофлоры и их свойства, применяемые в сыроделии. Значение в питании* | 2 | |
| **Тема 1.4** Технология твердых | **Содержание** | 6 | |
| | *1.* Общая характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| сычужных сыров швейцарской группы с высокой температурой второго нагревания | *2.* Технология сыра швейцарский | 2 | |
| | 3. Терочные сыры | 2 | |
| **Тема 1.5.** Технология твердых сычужных сыров голландской группы с низкой температурой второго нагревания | **Содержание** | 2+6 | ПК 8.1 ОК 01-07, 09,10 |
| | 1. Общая характеристика сыров с низкой температурой второго нагревания. | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 14. Заполнение таблицы Основные параметры технологии сыров «Российский» и «Чеддер»* | 4 | |
| | *Практическое занятие 15. Особенности частной технологии сыра «Чеддер».* | 2 | |
| **Тема 1.6.** Технология производства мягких свежих сыров без созревания | **Содержание** | 4+2 | ПК 8.1 ОК 01-07, 09,10 |
| | 1. Современные технологии и приоритетные направления производства мягких свежих сыров. | 2 | |
| | 2. Преимущества производства мягких свежих сыров без созревания. | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 16. Составление таблицы Основные параметры технологии некоторых видов мягких свежих сыров* | 2 | |
| **Тема 1.7.** Технология твердых сычужных сыров Российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочно-кислого процесса | **Содержание** | 4 | |
| | 1.Общая характеристика твердых сычужных сыров российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса | 2 | |
| | 2. Технология сыра Российский | 2 | |
| | | | |
| **Тема 1.8.** | **Содержание** | 8 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Технология сычужных мягких сыров | 1. Технология сычужных мягких сыров | 2 | |
| | 2. Сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной белой плесени | 2 | |
| | 3. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи и плесеней | 2 | |
| | 4. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых бактерий и голубой плесени | 2 | |
| **Тема 1.9.** Технология рассольных сычужных сыров | **Содержание** | 6+2 | |
| | 1. Видовые признаки и технология различных рассольных сыров. | 2 | |
| | 4. Микрофлора и состав используемых заквасок | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 17. Составление таблицы Основные параметры технологии рассольных сыров* | 2 | |
| **Тема 1.10.** Технология плавленых сыров. | **Содержание** | 6+14 | |
| | 1. Общие сведения о плавленых сырах и применяемом сырье | 2 | |
| | 2. Производство плавленого сыра | 2 | |
| | 3. Составление смеси, созревание, плавление, охлаждение, фасовка | 2 | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | *Практическое занятие 18. Плавление сырной массы* | 2 | |
| ***Курсовая работа (проект)*** | | **-** | |
| ***Экзамен по МДК 08.01*** | | **6** | |
| ***Учебная практика*** | | **72** | |
| Техника безопасности и производственная санитария. Проведение приёмки молочного сырья. | | | |
| Определение сыропригодности молока. Составление, нормализация смеси | | | |
| Выбор технологических режимов и проведение тепловой обработки молока | | | |
| Расчет и приготовление компонентов: массы (объёма) перекиси водорода, хлорида кальция и селитры | | | |

| | | |
|---|---|---|
| Проведение перекисно-каталазной обработки, внесение хлорида кальция и селитры | | |
| Подбор, приготовление, выбор дозы заквасок. Оценка качества заквасок. | | |
| Приготовление раствора ферментного препарата. Проведение процесса свёртывания молока, определение готовности сгустка | | |
| Проведение разрезки и постановки зерна, вымешивание зерна. Ведение процесса посолки сыра в зерне | | |
| Проведение тепловой обработки сырного зерна и его обсушка. Опред-ние готовности зерна | | |
| Ведение процесса формования сыра из пласта, насыпью, наливом. Маркировка головок сыра | | |
| Ведение процесса самопрессования, прессования, посолки сыра в рассоле. | | |
| Ведение процесса сухой и инъекционной посолки, обсушка сыра. | | |
| Уход за сыром во время созревания, мойка, нанесение на сыр защитных покрытий | | |
| Оценка качества сыров | | |
| Ведение технологического процесса производства разных видов сыров | | |
| ***Дифференцированный зачет по УП 08*** | | |
| **Производственная практика** | **108** | |
| Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. | | |
| Приемка молока. Первичная обработка молока | | |
| Проведение процесса нормализации сырья. | | |
| Ведение технологических процессов по подготовке молока к свёртыванию. | | |
| Приготовление заквасок для сыров. | | |
| Оценка качества и подготовка заквасок к использованию. | | |
| Ведение технологических процессов по получению сырного зерна и его обработке. | | |
| Ведение процесса формования сыра из пласта. | | |
| Ведение процесса формования сыра наливом. | | |
| Ведение процесса формования сыра насыпью. Распрессовка сыра | | |
| Ведение процесса самопрессования, маркировки и прессования сыра. | | |
| Ведение процесса посолки сыра различными способами. | | |
| Ведение процесса обсушки сыра после посолки. | | |
| Обслуживание оборудования для получения сырного зерна и обработки сгустка. | | |
| Обслуживание оборудования для самопрессования и прессования сыра. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Уход за сыром во время созревания. | | |
| Нанесение защитных покрытий на сыры. | | |
| Ведение технологического процесса производства разного вида сыров. | | |
| Работа с рецептурами. Подбор сырья для производства плавленых сыров. | | |
| Подбор сырья для производства плавленых сыров. | | |
| Подготовка сырья для производства плавленых сыров. | | |
| Подготовка сырья для производства плавленых сыров. | | |
| Составление смеси для плавления. | | |
| Ведение процесса плавления смеси. | | |
| Обслуживание оборудования для производства плавленых сыров. | | |
| Ведение процесса охлаждения и фасования плавленых сыров. | | |
| Обслуживание оборудования для фасования плавленых сыров. | | |
| Ведение процесса упаковки плавленых сыров. | | |
| Ведение процесса производства колбасного сыра. | | |
| Ведение процесса производства пастообразных сыров. | | |
| Проведение оценки качества плавленых и натуральных сыров. | | |
| Ведение отчетной документации по производству сыров | | |
| Ведение отчетной документации по производству сыров | | |
| Ведение отчетной документации по производству сыров | | |
| Подготовка сыра к реализации. | | |
| ***Дифференцированный зачет по ПП 08*** | | |
| ***Квалификационный экзамен*** | 6 | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока [Текст] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. М.: Колос, 2003

2. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Текст]: учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - С-Петербург : ГИОРД, 2010

3. Крусь Г.Н. и др. Технология сыра и других молочных продуктов/Г.Н. Крусь, М.: Колос, 2004.

4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. «Общая технология молока и молочных продуктов». - М.: Колос, 2004.

5. Кузнецов В.В., Шилер Г.Г. Название: Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 3. Сыры.: СПб: ГИОРД, 2003

Дополнительные источники**:**

1. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов – М.: ДеЛи принт, 2006. – 616 с.

2. Соколова З.С. и др. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки. М., Агропромиздат, 1992.

Электронные ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система "КнигаФонд" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Digital Distribution Center . - Interactive ed. version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО «Центр цифровой дистрибуции» , 2008-2011.

**i. Дополнительные источники:**

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля оценки** |
|---|---|---|
| Иметь практический опыт приготовления заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров; | приготовление заквасок, растворов сычужного фермента и других компонентов для различных видов сыров; производство твёрдых сычужных сыров; производство мягких зрелых и свежих сыров; производство рассольных сычужных сыров; производство различных видов плавленых сыров; безопасное обслуживание технологического оборудования | Учебная и производственная практика: аттестационные листы и экзамен квалификационный |
| **Уметь**:<br>- приема-сдачи молочного сырья и расходных материалов;<br>- слива части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки;<br>- укладки брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;<br>- сепарирования подсырной сыворотки;<br>- транспортировки форм с сыром к прессам и отпрессованного сыра в солильное помещение;<br>- перемещения сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром; | Проведение сортировки сырья по качеству в соответствии с требованиями НТД.<br>Проведение подбора заквасок для различных сыров.<br>Составление аппаратурно-технологических схем.<br>Выбор и контроль технологических режимов в зависимости от качества сырья и ассортимента вырабатываемых сыров.<br>Изготовление различных видов заквасок.<br>Осуществление контроля качества заквасок в соответствии с требованиями НТД.<br>Обслуживание | формализованное наблюдение за деятельностью студента в период проведения лабораторных и практических работ, а также в период прохождения практики и оценка работ.<br>Экзамен квалификационный по модулю: разрешение индивидуальной производственной ситуации.<br>Устный и письменный опрос.<br>Тестирование по темам МДК.<br>– экспертное наблюдение и |

| | | |
|---|---|---|
| - подготовки сыров к отгрузке (обертывание бумагой, укладка в ящики);<br>- маркировки ящиков с готовой продукцией.<br>**Знать:**<br>- основные физико-химические и органолептические свойства молока и сыра;<br>- основы технологии производства сыров (стадии: приемка, свертывание, обработка сгустка, формование, прессование, посолка, созревание);<br>- основные правила ухода за различными видами сыров в период созревания (твердые, полутвердые, мягкие, рассольные);<br>- назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения и техника безопасности при работе с ними;<br>- правила упаковки, маркировки и подготовки готовой продукции к отгрузке или реализации;<br>- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования (весы, приемные ванны, сепараторы для сыворотки, тележки);<br>- нормы расхода сырья и допустимые потери при транспортировке и обработке;<br>- требования санитарии и гигиены на пищевом производстве. | и регулирование работы оборудования | оценка работ. |

**Приложение 1.9**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММАУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

УП.06 ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

УП.08 ПМ.08Выполнение работ по профессии рабочего "19067 Сыродел"

# СОДЕРЖАНИЕ

497

502

509

512

512

512

522

535

535

538

539

539

540

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делои реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

| | | |
|---|---|---|
| *УП.01* | *ПМ.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.* | *МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.*<br>*МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.* |
| *УП.02* | *ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК 02.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.*<br>*МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.* |
| *УП.03* | *ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.*<br>*МДК 03.02Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.* |
| *УП.04* | *ПМ.04Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.*<br>*МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ого ассортимента.* |

| | | |
|---|---|---|
| *УП.05* | *ПМ.05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.* | *МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*<br>*МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* |
| *УП.06* | *ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.* | *МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*<br>*МДК.06.02 Организация и технология обслуживания в организациях питания.* |
| *УП.07* | *ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».* | *МДК.07.01Технология приготовления простой кулинарной продукции* |
| *УП.08* | *ПМ.08* | *МДК.08.01Технология производства сыров* |

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

| **Код ОК / ПК** | **Наименование ОК / ПК** |
|---|---|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |

| | |
|---|---|
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, |

| | |
|---|---|
| | материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | |
|---|---|
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |
| ПК 7.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 7.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 8.1. | Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра. |

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД.07.Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ВД.08.Выполнение работ по профессии рабочего "19067 Сыродел"

**1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

| Наименование вида деятельности | Практический опыт / умения |
|---|---|
| ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Навыки:<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br>упаковки и хранения полуфабрикатов<br>Умения:<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | |
| ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br>обеспечения ресурсосбережения |

| | |
|---|---|
| блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умения:<br>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;<br>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;<br>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>Умения:<br>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного |

| | |
|---|---|
| потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.<br>Умения:<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | |
|---|---|
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, |

| | |
|---|---|
| сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br>Умения:<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |

| | |
|---|---|
| | последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br>Умения:<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; |

| | |
|---|---|
| | контролировать температуру подачи супов;<br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.<br>Знания:<br>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>способы выявления и исправления дефектов,<br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |
| ВД.07 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Владеть навыками:<br>- ведения процессов горячего копчения рыбы, мяса, птицы;<br>- загрузки топлива в дымогенераторы и подготовки коптильных камер к работе;<br>- размещения сырья на рамах с контролем правильности подвешивания;<br>- контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, продолжительность);<br>- выгрузки готовой продукции и очистки оборудования.<br>Уметь:<br>- выбирать способ копчения в зависимости от вида сырья;<br>- правильно размещать сырье для равномерной обработки;<br>- загружать топливо и разжигать его с соблюдением правил безопасности;<br>- контролировать и регулировать температуру в коптильных камерах;<br>- определять готовность продукции по органолептическим показателям;<br>- выявлять и устранять неполадки в работе оборудования;<br>- соблюдать санитарные требования при работе.<br>Знать:<br>- физико-химические свойства рыбы, мяса, птицы как сырья для копчения;<br>- технологические параметры горячего копчения;<br>- устройство и правила эксплуатации коптильных установок и |

| | |
|---|---|
| | дымогенераторов;<br>- способы загрузки топлива и регулирования процесса горения;<br>- ассортимент копченой продукции и требования к ее качеству;<br>- возможные неполадки в работе оборудования и способы их устранения;<br>- санитарные нормы и правила безопасности. |
| ВД.08Выполнение работ по профессии рабочего "19067 Сыродел | Владеть навыками:<br>- ведения процессов горячего копчения рыбы, мяса, птицы;<br>- загрузки топлива в дымогенераторы и подготовки коптильных камер к работе;<br>- размещения сырья на рамах с контролем правильности подвешивания;<br>- контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, продолжительность);<br>- выгрузки готовой продукции и очистки оборудования.<br>Уметь:<br>- выбирать способ копчения в зависимости от вида сырья;<br>- правильно размещать сырье для равномерной обработки;<br>- загружать топливо и разжигать его с соблюдением правил безопасности;<br>- контролировать и регулировать температуру в коптильных камерах;<br>- определять готовность продукции по органолептическим показателям;<br>- выявлять и устранять неполадки в работе оборудования;<br>- соблюдать санитарные требования при работе.<br>Знать:<br>- физико-химические свойства рыбы, мяса, птицы как сырья для копчения;<br>- технологические параметры горячего копчения;<br>- устройство и правила эксплуатации коптильных установок и дымогенераторов;<br>- способы загрузки топлива и регулирования процесса горения;<br>- ассортимент копченой продукции и требования к ее качеству;<br>- возможные неполадки в работе оборудования и способы их устранения;<br>- санитарные нормы и правила безопасности. |

## 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

| УП | Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц) | Практический опыт | Объем часов | Обоснование увеличения объема практики |
|---|---|---|---|---|
| УП.02 | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 36 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП. 03 | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 36 | |
| УП.04 | ПМ.04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 36 | |
| УП.05 | ПМ.05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 36 | |
| УП.06 | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов | 36 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | и форм обслуживания. | | |
| УП .07 | ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар». | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 36 | |
| УП.08 | ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего «19067 Сыродел» | Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра. | 72 | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

| Код УП | Объем, ак.ч. | Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено) | Курс / семестр | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|
| УП. 01 | 72 | концентрированная | 1/2 | Дифференцированный зачет |
| УП. 02 | 72 | концентрированная | 2/3/4 | Дифференцированный зачет |
| УП.03 | 72 | концентрированная | 2/4 | Дифференцированный зачет |
| УП.04 | 72 | концентрированная | 2/4 | Дифференцированный зачет |
| УП.05 | 72 | концентрированная | 3/5 | Дифференцированный зачет |
| УП.06 | 72 | концентрированная | 3/6 | Дифференцированный зачет |
| УП.07 | 72 | рассредоточено | 1/1 | Дифференцированный зачет |
| УП.08 | 72 | концентрированная | 2/3 | Дифференцированный зачет |
| Всего УП | 576 | | | |

### 2.2. Структура учебной практики

| Код ПК | Наименование разделов профессионального модуля | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | | 72 |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Тема 1.1. | 12 |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | | Тема 2.1 | 18 |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | Тема 3.1 | 18 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 4.1 | 18 |
| УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 72 |
| УП.2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | | Тема 1.3 | 12 |
| УП 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 6 |
| УП 2.5 | существлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | | Тема 1.5 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | форм обслуживания. | | | |
| УП 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.6 | 6 |
| УП 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.7 | 6 |
| УП 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.8 | 6 |
| УП 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 72 |
| УП 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с | Тема 1.1 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 3.2<br>УП 3.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.2<br>Тема 1.3 | 12 |
| УП 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 12 |
| УП 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 18 |
| УП 3.6<br>УП 3.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.6<br>Тема 1.7 | 18 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП.04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 72 |
| УП 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.3 | 12 |
| УП 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 12 |
| УП 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 12 |
| УП 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных | | Тема 1.6 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| УП.05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | | | | 72 |
| УП 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.3 | 12 |
| УП 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 12 |
| УП 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 12 |
| УП 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том | | Тема 1.6 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | | | |
| УП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | | | 72 |
| УП 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Тема 1.1 | 6 |
| УП 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | | Тема 1.2 | 18 |
| УП 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | | Тема 1.3 | 18 |
| УП 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | Тема 1.4 | 18 |
| УП 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | Тема 1.5 | 6 |
| УП .06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | 72 |
| УП 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.1 | 6 |
| УП 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | | Тема 1.2 | 18 |
| УП 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности | | Тема 1.3 | 18 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | подчиненного персонала | | | |
| УП 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | Тема 1.4 | 18 |
| УП 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | Тема 1.5 | 6 |
| УП.07 Выполнение работ по профессии «Повар» | | | | 72 |
| УП 7.1.<br>УП 7.2. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | Тема 1.1<br>Тема 1.2 | 6 |
| УП 7.3.<br>УП 7.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | Тема 1.3<br>Тема 1.4 | 6 |
| УП 7.5.<br>УП 7.6. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | | Тема 1.5<br>Тема 1.6 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 7.7.<br>УП 7.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | | Тема 1.7<br>Тема 1.8 | 6 |
| УП 7.9.<br>УП 7.10. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | Тема 1.9<br>Тема 1.10 | 6 |
| УП 7.11.<br>УП 7.12. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | | Тема 1.11<br>Тема 1.12 | 6 |
| УП 7.13.<br>УП 7.14. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | | Тема 1.13<br>Тема 1.14 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 7.15.<br>УП 7.16. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | | Тема 1.15<br>Тема 1.16 | 6 |
| УП 7.17.<br>УП 7.18. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | | Тема 1.17<br>Тема 1.18 | 6 |
| УП 7.19.<br>УП 7.20. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | Тема 1.19<br>Тема 1.20 | 6 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 7.21.<br>УП 7.22.<br>УП 7.23. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | | Тема 1.21<br>Тема 1.22<br>Тема 1.23 | 6 |
| УП 08.Выполнение работ по профессии рабочего « 19067 Сыродел» | | | | 72 |
| ПК 8.1 | Технология производства сыров | | Тема 1.1 | 24 |
| | | | Тема 1.2 | 24 |
| | | | Тема 1.3 | 18 |

## 2.3. Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики | Содержание работ | Объем, ак.ч. |
|---|---|---|
| **УП01. ПМ 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.** | | 72 |
| **Тема 1.1 Организация и подготовка «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. | 12 |
| | Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе | 12 |
| | Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента | 12 |
| | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 18 |

| | | |
|---|---|---|
| | Обработка, подготовка и нарезка овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | **72** |
| **Тема 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация рабочих мест, подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 |
| | Контроль наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов и требований к безопасности . | 6 |
| **Тема 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Выбор методов приготовления (варка, тушение, пюревание и др.), соблюдение температурного и временного режима, контроль качества сырья и полуфабрикатов. Учитываются кулинарные свойства продуктов, требования рецептуры, особенности заказа. | 6 |
| | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного<br>ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни | 6 |
| **Тема 2.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, мяса, птицы. | 6 |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, мяса, птицы. | 6 |
| **Тема 2.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Технологический процесс приготовления сложных супов-пюре с учетом потребностей различных категорий потребителей. Сервировка и оформление. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | 6 |
| | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.<br>Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. | |
| **Тема2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Содержание** | 6 |
| | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом | |
| **Тема2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | 6 |
| | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента. | |
| **Тема2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | 6 |
| | Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | **72** |
| **Тема 3.1Организовывать** | **Содержание** | |

| | | |
|---|---|---|
| **подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.** | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | 12 |
| **Тема 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**<br><br>**Тема 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание**<br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 12 |
| **Тема 3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание**<br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 12 |
| **Тема 3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание**<br>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента.<br>Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. | 12 |
| **Тема 3.6Осуществлять** | **Содержание** | |

| | | |
|---|---|---|
| **приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**<br><br>**Тема 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, птицы, дичи сложного ассортимента.<br>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса сложного ассортимента.<br>Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.<br>Потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда.<br>Принципы создания образа блюда.<br>Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.<br>Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам.<br>Современная ресторанная посуда, назначение.<br>Принципы организации проработки рецептур. | 18 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП.04 ПМ 04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | 72 |
| **Тема 4.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Виды, назначение технологического оборудования. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Виды, назначение посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой. | 6 |
| **Тема 4.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 6 |
| | Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 6 |
| **Тема 4.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 6 |
| **Тема 4.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Технологический цикл приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 6 |
| **Тема 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Технологический цикл приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 6 |
| **Тема 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП.05 ПМ 05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.** | | **72** |
| **Тема 5.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в** | **Содержание** | |
| | Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **соответствии с инструкциями и регламентами.** | Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: варочное оборудование и оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование и плиты. | 6 |
| **Тема 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **Содержание** | |
| | Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Варианты оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества и хранения готовых отделочных полуфабрикатов. | 6 |
| | Технология изготовление и оформление поверхности готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. | 6 |
| **Тема 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. | 6 |
| | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. | 6 |
| **Тема 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 6 |
| | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 6 |
| **Тема 5.5Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий** | **Содержание** | |
| | Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Технологические особенности приготовления праздничных тортов из различных полуфабрикатов. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **потребителей, видов и форм обслуживания.** | Способы и приемы отделки праздничных тортов. Контурно-рельефная отделка. Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами, свежими и засахаренными цветами, с помощью аэрографа. Отделка тортов айсингом. Обтяжка сахарной мастикой | 6 |
| **Тема 5.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.** | **Содержание** | 6 |
| | Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП .06 ПП. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | **72** |
| **Тема 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | 18 |
| | Виды и характеристика основного и дополнительного сырья для производства кулинарных и кондитерских изделий. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. | |
| **Тема 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.** | **Содержание** | 12 |
| | Планирование работы структурного подразделения. Изучение организации работы структурного подразделения. Организация производственного и технологического процесса. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | |
| **Тема 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** | **Содержание** | 12 |
| | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы) | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.** | **Содержание** | 12 |
| | Организация производственного процесса. Организация технологического процесса. Оценивание эффективности производственного процесса | |
| **Тема 6.5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.** | **Содержание** | 12 |
| | **Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ и оценка результатов обучения.** | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП .07 ПП. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».** | | **72** |
| **Тема 7.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.**<br>**Тема 7.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.** | **Содержание** | |
| | Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | 6 |
| **Тема 7.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.**<br>**Тема 7.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. | 6 |
| **Тема 7.5Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**<br><br>**Тема 7.6Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.** | использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| **Тема 7.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.8Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. | 6 |
| **Тема 7.9Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.10Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.<br>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. | 6 |
| **Тема 7.11Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.12Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.** | способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней<br>дичи, кролика. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. | |
| **Тема 7.13Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.**<br><br>**Тема 7.14Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. | 6 |
| **Тема 7.15Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.16Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.<br>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере укладка наполнителей, | 6 |
| **Тема 7.17Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к** | **Содержание** | |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных | |

| | | |
|---|---|---|
| **реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.18Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.<br>Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 6 |
| **Тема 7.19Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**<br><br>**Тема 7.20Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.<br><br>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)<br><br>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;<br><br>охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, | 6 |
| **Тема 7.21Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.**<br><br>**Тема 7.22Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного** | **Содержание** | |
| | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.<br><br>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **ассортимента.**<br><br>**Тема 7.23Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.** | кофе, способы подачи кофе, чая. Холодные напитки.<br>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.<br>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **УП 08 ПП. 08.Выполнение работ по профессии рабочего « 19067 Сыродел»** | | **72** |
| **Тема 8.1Технология производства сыров** | **Содержание** | |
| | Классификация сыров. Требования к качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока. Понятие о зрелом молоке. Влияние созревания на сыропригодность молока. Влияние составных частей молока на качество и выход сыра. | 12 |
| | Порядок технологических процессов при производстве сыра. Резервирование и созревание молока. Оборудование для Резервирование молока. Техника безопасности при эксплуатации. Устройство сыродельной ванны. | 12 |
| | Правила эксплуатации и техника безопасности. Устройство сыроизготовителей малого и большого объема. Правила эксплуатации и техника безопасности Порядок расчета нормализации смеси для выработки сыра. | 12 |
| | Режимы пастеризации, применяемые в сыроделии и влияние пастеризации на качество и выход сыра. Вакуумная и ультрафильтрационная обработка молока, применяемая в сыроделии. | 12 |
| | Цель и характеристика различных способов формования сыра. Порядок и технология формования. Устройство и работа формовочных аппаратов. Самопрессование и прессование сыра. Маркировка сыров. Горизонтальные и вертикальные пресса. Устройство и техника безопасности. Расчет давления при прессовании. Виды форм для прессования. Мойка и уход за формами. Определение качества отпрессованного сыра. | 18 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская с зоной под вид работ «Кофейня, чайная»:

| №п/п | Наименование | Краткие (рамочные) технические характеристики |
|---|---|---|
| 1. | Кофемашина рожковая 2 высокие группы, металлич | 2 высокие группы рожковая автомат 220В, мультибойлерная (2 капучинатора |
| 2. | Кофемолка электрическая для эспрессо | Профессиональная кофемолка с прямым помолом электрическая с микрометрической регулировкой помола. |
| 3. | Кофеварка капельная | Тип капельная Объем резервуара для воды не менее 2 л |
| 4. | Ринзер для питчера врезной, с каплесборником | "Материал: нержавеющая сталь, латунь. |
| 5. | Чайник электрический для альтернативного заваривания кофе | "Температура нагрева: не менее 40-100С |
| 6. | Весы для анализа кофейного зерна и для холдера | Весы для кофе, точность деления 0.1г или 0.01г электронные, максимальный вес взвешивания не менее 1 кг |
| 7. | Весы для кофе | Весы для кофе, точность деления 0.1г или 0.01г электронные, максимальный вес взвешивания не менее 2 кг |
| 8. | Универсальный анализатор кофе (измеритель влажности зерна и цвето-анализатор) | "Анализатор влажности кофе |

Мастерская «Фуд Корт Кухни России»:

| №п/п | Наименование | Характеристики |
|---|---|---|
| 1 | Мясорубка производственная | "МЯСОРУБКА. Производительность не менее 300 кг/ч Частота вращения шнека не менее 185 об/мин. Напряжение 380 |
| 2 | Вакуумно-упаковочная машина | Настольная, камерная, мощность не менее 0,38 кВт, 220В, камера не менее 332х335х170мм. |
| 3 | Слайсер | настольный, габариты не менее 570х560х370мм, мощность не менее 0,147кВт, 220В, нож не менее 250мм. |
| 4 | Овощерезка, робокоп | габариты не менее 350х320х590 мм, мощность не менее 0,55 кВт, 220В. |
| 5 | Стеллаж производственный | полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. |
| 6 | Блендер погружной | мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см, размер не менее 120х120х780 мм, |
| 7 | Микроволновая печь | ПЕЧЬ СВЧ размер не менее 515х485х305 мм, не менее 5 уровней мощности, мощность не менее 1,4 кВт, Функции Гриль / Конвекция |

| | | |
|---|---|---|
| 8 | Соковыжималка | настольная, центрифужного типа, размер не более 270х450х550 мм, с контейнером; д/овощей и фруктов. Скорость вращения не менее 2800 об/мин |
| 9 | Интерактивная панель | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. |
| 10 | Производственный стол | размеры не более 1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металической полкой, глухой, высота столешницы не менее 23 |
| 11 | Производственный стол | размеры не более 1800х600х850 мм, без борта. |
| 12 | Стол-подставка под пароконвектомат | размеры не менее- 900*800*700 мм, не менее 6 уровней |
| 13 | Пароконвектомат | допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт, количество уровней от 6 до 12 для всех<br>Способ образования пара инжектор |
| 14 | Стеллаж производственный | размеры не менее 800*500*1800 мм полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. |
| 15 | Моечные ванны 2-х секционные со смесителем | "Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой<br>Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. |
| 16 | Весы электронные | ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ. ОДИН ДИСП, Максимальный вес не менее 5кг. Минимальный вес не более 2г, автономные, питание от батарей или от сети |
| 17 | Плиты индукционные 4-х комфорочные с подставкой | "Плита индукционная на подставке из нерж стали, Установка напольная |
| 18 | Зонт вытяжной закрытый пристенный | Размеры не менее - 1000*1000*3500, пристенный, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь |
| 19 | Планетарный миксер | Размеры не менее 380х235х405, 220 В, Мощность не менее 0,3 кВт |
| 20 | Холодильный шкаф | Объем не менее 350 л, Напряжение не более 270 В<br>Вес не более 100 кг, 5 полок обязательно. Дверь стекло, Габариты (ШхГхВ): 606х600х1720 мм |

Мастерская «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

| №п/п | Наименование | Характеристики |
|---|---|---|
| 1 | Стул без подлокотников | Кресло. Отсутвие подлокотников. Минимальная высота сиденья не менее 400 мм.. |
| 2 | Стол рабочий на металлокаркасе | Размеры не менее: 1200*720*750 мм |
| 3 | Моноблок | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. |
| 4 | Программное обеспечение для автоматизации кафе и ресторанов, баров и фаст фудов | Программное обеспечение должно быть предназначено для взаимодействия и визуализации процессов: принятие заказа, кухня, склад, доставка с установкой на физическом носителе. 1 лицензия бессрочно |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | Интерактивный комплекс | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. |

Мастерская «Инкайминг/инсайдинг», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

| №п/п | Наименование | Характеристики |
|---|---|---|
| 1 | Интерактивный комплекс | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм. |
| 2 | Лингафонный мобильный класс на планшетах | Кол-во планшетов в комплекте не менее 13 шт. Наличие шкафа для зарядки планшетов. Габаритные размеры не менее 81х48х37 см |
| 3 | Стол рабочий на металлокаркасе | Размеры не менее: 1200*720*750 мм |
| 4 | Компьютерное кресло | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см |
| 5 | Программное обеспечение для автоматизации управленческого учета в туристических агентствах | ПО предназначено для автоматизации управленческого учета в туристических агентствах.1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная |
| 6 | Моноблок | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. |

Мастерская «Гастроконтроль», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

| №п/п | Наименование | Характеристики |
|---|---|---|
| 1 | Кухонный модуль с ящиками и раковиной | Размеры не менее: Ш*В 60*85 см, раковина встраиваемая, металлическая |
| 2 | Интерактивный комплекс | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм. |
| 3 | Шкафы для реактивов | Шкаф для хим. реактивов. Высота не менее 1800 мм. Кол-во дверей не менее 2 шт. |
| 4 | Коробка стерилизационная | Коробка стерилизационная. Объем не менее 5 л. Масса не более 5 кг. Высота не более 300 мм. |
| 5 | Дозатор 1-канальный | Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 20 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг. |
| 6 | Дозатор 1-канальный | Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 10 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг. |
| 7 | Ареометр для молока | Ареометр для молока. Плотность жидкости не менее 1000 кг/м3. Длина не более 500 мм. Наличие индивидуальной упаковки. |
| 8 | Спектрофотометр | Спектрофотометр. Спектральная полоса пропускания не более 7 нм. Вес не более 30 кг. |
| 9 | Авторефрактометр | Авторефрактор. Минимальный диаметр зрачков для измерения не более 4 мм. Номинальное напряжение не менее 220 В. Наличие сумки в комплекте |

| | | |
|---|---|---|
| 10 | Центрифуга лабораторная | Максимальная скорость вращения не менее 4000 об/мин. Максимальное время таймера не менее 60 мин. Вес не более 100 кг. |
| 11 | Холодильник фармацевтический медицинский | Холодильник фармацевтический. Объем не менее 150 л. Наличие подсветки внутри камеры. Вес не более 100 кг. |
| 12 | Весы аналитические | Весы. Наименьший предел взвешивания не более 0,01 г. Класс точности - I (специальный). Вес не более 10 кг |
| 13 | Прибор определения числа падения | Прибор определения числа падения предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов. |
| 14 | Баня водяная | Баня водяная. Объем не менее 3 л. Мощность не менее 300 Вт. Вес не более 5 кг. |
| 15 | Шкаф сушильный | Шкаф сушильный. Объем не менее 18 л. Время нагрева не более 50 с. Вес не более 35 кг. Температура в диапазоне 50-200°С, 20 л, нерж., принудительная конвекция, |
| 16 | Прибор для определения пористости хлеба (аналог прибора Журавлева) | Прибор для определения пористости хлеба.<br>Внутренний диаметр не менее 20 мм.<br>Высота стакана не менее 120 мм.<br>Вес не более 0,5 кг. |
| 17 | Пенетрометр цифровой для контроля созревания плодов | Твердомер. Глубина проникновения не менее 8 мм. Вес не более 0,5 кг. |
| 18 | Рефрактометр с поверкой | Рефрактометр. Наличие проведенной поверки. Минимальная температура для работы не менее +10 град. Цельсия. |
| 19 | Соковыжималка | Соковыжималка. Мощность не менее 1000 Вт. Резервуар для сока не менее 500 мл. Вес не более 10 кг. |
| 20 | Диафаноскоп | Диафаноскоп определяет стекловидность зерна методом просмотра зерен при их просвечивании в проходящем свете. |
| 21 | Термостат электрический суховоздушный | Термостат электрический. Объем не менее 18 л. Время непрерывной работы не менее 400 ч. Мощность не более 500 Вт. Диапазон t окр среды +5 ...60°С, размер камеры не менее: 243х256х323 мм |
| 22 | Аквадистиллятор со встроенным водосборником | Аквадистиллятор. Объем водосборника не менее 6 л. Производительность не менее 3 л/ч. Мощность не менее 2 кВт. |
| 23 | Ламинарный шкаф II класса защиты | Ламинарный шкаф. Высота не менее 500 мм. Наличие защитного экрана. |
| 24 | Чашка Петри стеклянная | Чашка Петри стеклянная. Диаметр не менне 100 мм. Высота не менее 20 мм. |
| 25 | Стакан лабораторный низкий | Стакан лабораторный. Объем не менее 100 мл. Цена деления - 25 мл. Диаметр не менее 45 мм. |
| 26 | Колба коническая | Колба коническая. Объем не менее 1л. Цена деления - 100 мл. |

## 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542338

3.Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: https://book.ru/book/949436 — Текст: электронный.

4. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544308

*5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621*

**3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

**3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| ПК 1.1.<br>ПК 1.2.<br>ПК 1.3.<br>ПК 1.4.<br>ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3.<br>ПК 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК 2.6.<br>ПК 2.7.<br>ПК 2.8.<br>ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4.<br>ПК 3.5.<br>ПК 3.6.<br>ПК 3.7.<br>ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.<br>ПК 4.6.<br>ПК 5.1.<br>ПК 5.2.<br>ПК 5.3.<br>ПК 5.4.<br>ПК 5.5.<br>ПК 5.6.<br>ПК 6.1.<br>ПК 6.2.<br>ПК 6.3.<br>ПК 6.4.<br>ПК 6.5.<br>ПК 7.1.<br>ПК 7.2.<br>.<br>ПК 8.1. | «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко: демонстрирует умение применять освоенные знания об организации рабочего места, устройстве оборудования, назначении узлов и деталей, назначении измерительных инструментов и умения для проведения монтажных работ в соответствии с техническими регламентами и правилами техники безопасности.<br><br>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, (как в предыдущем случае), без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.<br><br>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, | Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практики.<br><br>Методы оценки:<br><br>- наблюдение и оценка действий на учебной практике;<br><br>- оценка выполненных работ на учебной практике;<br><br>- оценка результатов дифференцированного зачета<br><br>Дифференцированный зачет проводится для обучающихся, прошедших в полном объеме учебную практику по каждому профессиональному модулю согласно учебному плану.<br>К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов: аттестационный лист, дневник, отзыв руководителя учебной практики.<br>В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.<br>В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по качеству образования, руководители учебной практики, старший мастер, мастер производственного обучения, представители предприятий-партнеров. |

| | | |
|---|---|---|
| | некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.<br><br>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | |

**Приложение 1.10**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП.03 ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

ПП.05 ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПП.06 ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.

ПП.07 ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР».

ПП.08 ПМ.08ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО "19067 СЫРОДЕЛ"

**2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: .....15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....24

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: .....24

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....24

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....25

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики .....25

2.2. Структура производственной практики.....25

2.3. Содержание производственной практики.....26

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ..27

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....27

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....27

3.3. Общие требования к организации производственной практики .....27

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....28

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....28

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки студентов в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

| | | |
|---|---|---|
| *ПП.01* | *ПМ. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.* | *МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.*<br>*МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.* |
| *ПП.02* | *ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК 02.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.*<br>*МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.* |
| *ПП.03* | *ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.*<br>*МДК 03.02Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.* |
| *ПП.04* | *ПМ.04Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.* | *МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.*<br>*МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ого ассортимента.* |
| *ПП.05* | *ПМ.05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.* | *МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*<br>*МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* |
| *ПП.06* | *ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.* | *МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала* |

| | | |
|---|---|---|
| | | *МДК.06.02 Организация и технология обслуживания в организациях питания.* |
| *ПП.07* | *ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».* | *МДК.07.01Технология приготовления простой кулинарной продукции* |
| *ПП.08* | *ПМ.08* | *МДК.08.01Технология производства сыров* |

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

| **Код ОК / ПК** | **Наименование ОК / ПК** |
|---|---|
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | |
|---|---|
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |
| ПК 7.1. | Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара |
| ПК 7.2. | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | |
|---|---|
| ПК 8.1. | Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра. |

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

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

ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД.07.Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ВД.08.Выполнение работ по профессии рабочего "19067 Сыродел"

**1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

| Наименование вида деятельности | Практический опыт / умения |
|---|---|
| ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Навыки:<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br>упаковки и хранения полуфабрикатов<br>Умения:<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для |

| | |
|---|---|
| | производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | |
| ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br>обеспечения ресурсосбережения<br>Умения:<br>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;<br>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;<br>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; |

| | |
|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>Умения:<br>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; |

| | |
|---|---|
| | выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.<br>Умения:<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с |

| | |
|---|---|
| потребителей, видов и форм обслуживания | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ВД.05. Организация и | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и |

| | |
|---|---|
| ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br>Умения:<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения<br>Знания:<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных |

| | |
|---|---|
| | изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания<br>Умения:<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, |

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

| | |
|---|---|
| | сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>способы выявления и исправления дефектов,<br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |
| ВД.07 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Владеть навыками:<br>- ведения процессов горячего копчения рыбы, мяса, птицы;<br>- загрузки топлива в дымогенераторы и подготовки коптильных камер к работе;<br>- размещения сырья на рамах с контролем правильности подвешивания;<br>- контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, продолжительность);<br>- выгрузки готовой продукции и очистки оборудования.<br>Уметь:<br>- выбирать способ копчения в зависимости от вида сырья;<br>- правильно размещать сырье для равномерной обработки;<br>- загружать топливо и разжигать его с соблюдением правил безопасности;<br>- контролировать и регулировать температуру в коптильных камерах;<br>- определять готовность продукции по органолептическим показателям;<br>- выявлять и устранять неполадки в работе оборудования;<br>- соблюдать санитарные требования при работе.<br>Знать:<br>- физико-химические свойства рыбы, мяса, птицы как сырья для копчения;<br>- технологические параметры горячего копчения;<br>- устройство и правила эксплуатации коптильных установок и дымогенераторов;<br>- способы загрузки топлива и регулирования процесса горения;<br>- ассортимент копченой продукции и требования к ее качеству;<br>- возможные неполадки в работе оборудования и способы их устранения;<br>- санитарные нормы и правила безопасности. |
| ВД.08Выполнение работ по профессии | Владеть навыками:<br>- ведения процессов горячего копчения рыбы, мяса, птицы; |

| | |
|---|---|
| рабочего "19067 Сыродел | - загрузки топлива в дымогенераторы и подготовки коптильных камер к работе;<br>- размещения сырья на рамах с контролем правильности подвешивания;<br>- контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, продолжительность);<br>- выгрузки готовой продукции и очистки оборудования.<br>Уметь:<br>- выбирать способ копчения в зависимости от вида сырья;<br>- правильно размещать сырье для равномерной обработки;<br>- загружать топливо и разжигать его с соблюдением правил безопасности;<br>- контролировать и регулировать температуру в коптильных камерах;<br>- определять готовность продукции по органолептическим показателям;<br>- выявлять и устранять неполадки в работе оборудования;<br>- соблюдать санитарные требования при работе.<br>Знать:<br>- физико-химические свойства рыбы, мяса, птицы как сырья для копчения;<br>- технологические параметры горячего копчения;<br>- устройство и правила эксплуатации коптильных установок и дымогенераторов;<br>- способы загрузки топлива и регулирования процесса горения;<br>- ассортимент копченой продукции и требования к ее качеству;<br>- возможные неполадки в работе оборудования и способы их устранения;<br>- санитарные нормы и правила безопасности. |

**1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П**

| Код ПП | Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц) | Практический опыт | Объем часов ПП | Обоснование увеличения объема практики |
|---|---|---|---|---|
| ПП. 01 | ПК. 01 | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 72 | |
| | ПК. 02 | Осуществлять обработку, подготовку | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | | |
| | ПК. 03 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | |
| | ПК. 04 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| ПП. 02 | ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 108 | |
| | ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | |
| | ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| | ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |
| | ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| ПП.03 | ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | | |
| ПП.03 | ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей | 72 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| ПП.04 | ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 72 | |
| | ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ПП.05 | ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 36 | |
| | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | |
| | ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| | ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | | |
| ПП.06 | ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| ПП.06 | ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | 36 | |
| | ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | подчиненного персонала | | |
| | ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | |
| | ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | |
| ППд.08 | ПК 8.1. | Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра. | 108 | |
| Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -468 | | | | |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

| **Код ПП** | **Объем, ак.ч.** | **Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено) | **Курс / семестр** |
|---|---|---|---|
| ПП. 01 | 180 | концентрированно | 2\4 |
| ПП. 02 | 216 | рассредоточено | 3\5<br>3\6 |
| ПП. 03 | 180 | концентрированно | 3\6 |
| ПП. 04 | 144 | концентрированно | 4\7 |
| ПП. 05 | 144 | концентрированно | 4\8 |
| ПП. 06 | 144 | концентрированно | 4\8 |
| ПП. 07 | 144 | рассредоточено | 2\3<br>2\4 |
| ПП. 08 | 108 | концентрированно | 3\6 |
| Всего ПП | 1260 | X | X |

## 2.2. Структура производственной практики

| Код ПК | Наименование разделов профессионального модуля | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| УП. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента. | | | | 180 |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Тема 1.1. | 12 |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | | Тема 1.2 | 12 |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | | Тема 1.3 | 108 |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 42 |
| УП.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 216 |
| УП.2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 24 |
| УП 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и | | Тема 1.2 | 24 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | форм обслуживания. | | | |
| УП 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. | | Тема 1.3 | 24 |
| УП 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 36 |
| УП 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 36 |
| УП 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.6 | 36 |
| УП 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.7 | 18 |
| УП 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с | | Тема 1.8 | 12 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| УП 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 180 |
| УП 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.3 | 36 |
| УП 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 36 |
| УП 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 36 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.6 | 24 |
| УП 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.7 | 18 |
| УП.04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | | 144 |
| УП 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.3 | 30 |
| УП 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | | Тема 1.4 | 30 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | |
| УП 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 30 |
| УП 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.6 | 24 |
| УП.05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. | | | | 144 |
| УП 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Тема 1.1 | 12 |
| УП 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.3 | 24 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.4 | 36 |
| УП 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | Тема 1.5 | 36 |
| УП 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. | | Тема 1.6 | 18 |
| УП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | | | 144 |
| УП 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Тема 1.1 | 72 |
| УП 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. | | Тема 1.2 | 12 |
| УП 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | | Тема 1.3 | 12 |
| УП 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | | Тема 1.4 | 12 |
| УП 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение | | Тема 1.5 | 30 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | | | |
| УП.07 Выполнение работ по профессии «Повар» | | | | 144 |
| УП 7.1.<br>УП 7.2. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | Тема 1.1<br>Тема 1.2 | 12 |
| УП 7.3.<br>УП 7.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | Тема 1.3<br>Тема 1.4 | 12 |
| УП 7.5.<br>УП 7.6. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | | Тема 1.5<br>Тема 1.6 | 12 |
| УП 7.7.<br>УП 7.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного | | Тема 1.7<br>Тема 1.8 | 12 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ассортимента. | | | |
| УП 7.9.<br>УП 7.10. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | | Тема 1.9<br>Тема 1.10 | 12 |
| УП 7.11.<br>УП 7.12. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. | | Тема 1.11<br>Тема 1.12 | 12 |
| УП 7.13.<br>УП 7.14. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | | Тема 1.13<br>Тема 1.14 | 12 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 7.15.<br>УП 7.16. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | | Тема 1.15<br>Тема 1.16 | 12 |
| УП 7.17.<br>УП 7.18. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | | Тема 1.17<br>Тема 1.18 | 12 |
| УП 7.19.<br>УП 7.20. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | Тема 1.19<br>Тема 1.20 | 12 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УП 7.21.<br>УП 7.22.<br>УП 7.23. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | | Тема 1.21<br>Тема 1.22<br>Тема 1.23 | 18 |
| УП 08.Выполнение работ по профессии рабочего « 19067 Сыродел» | | | | 108 |
| ПК 8.1 | Технология производства сыров | | Тема 1.1 | 102 |

## 2.3. Содержание производственной практики

| Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики | Содержание работ | Объем, ак.ч. |
|---|---|---|
| **ПП01. ПМ 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента.** | | **180** |
| **Тема 1.1 Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | 6 |
| | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. | 6 |
| **Тема 1.2 Осуществлять** | **Содержание** | |

| | | |
|---|---|---|
| **обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.** | Технологический процесс механической кули нарной обработки и подготовки артишоков, спаржи, ревеня, фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов. | 6 |
| | Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. | 6 |
| **Тема1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | 6 |
| | Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из овощей, кулинарных изделий сложного приготовления. | 6 |
| | Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из рыбы, кулинарных изделий сложного приготовления. | 6 |
| | Изучение ассортимента полуфабрикатов для блюд из мяса, кулинарных изделий сложного приготовления. | 6 |
| | Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН | 6 |
| | Технологические принципы производства кулинарной продукции. | 6 |
| | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | 6 |
| | Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 6 |
| | Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. | 6 |
| | Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | 6 |
| | Порционирование полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | |
| | Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд | 6 |
| | Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 6 |
| | Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| | Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| | Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | 6 |
| | Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. | 6 |
| | Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. | 6 |
| **Тема 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. | 6 |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента. | 6 |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента. | 6 |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов из овощей и грибов сложного ассортимента. | 6 |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. | 6 |
| | Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| | Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов | 6 |
| **ПП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | **216** |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. | 6 |
| | Изучение санитарных требований к организации работы горячих цехов. Оборудование горячего цеха. | 6 |
| | Изучение особенностей технологии Cook&Chill. Стефан-гриль. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide. | 6 |
| | Организация рабочего места повара и техника безопасности в горячем цехе. | 6 |
| **Тема 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент супов сложного приготовления. Характеристика и особенности варки бульонов. | 6 |
| | Осуществление приготовления заправочных супов сложного ассортимента. | 6 |
| | Осуществление творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента. | 6 |
| | Составление технологических карт на заправочные супы | 6 |
| **Тема 2.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 |
| | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide | 6 |
| | Современные способы технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомат | 6 |
| | Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов. Оценка качества. | 6 |
| **Тема 2.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с** | **Содержание** | |
| | Разработка, изменения ассортимента. Разработка и адаптация рецептуры полуфабрикатов в | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | зависимости от изменения спроса. | |
| | Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности | 6 |
| | Применение регламента, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований. | 6 |
| | Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции. | 6 |
| | Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов. | 6 |
| **Тема2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). | 6 |
| | Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. | 6 |
| | Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др | 6 |
| | Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. | 6 |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос | 6 |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **Содержание** | |
| | Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления | 6 |
| | Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. | 6 |
| | Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных. | 6 |
| | Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности | 6 |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос | 6 |
| | Составление технологических карт на блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. | 6 |
| | Применение различных способов маринования, панирования мяса, домашней птицы, дичи и кролика с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. | 6 |
| | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). | |
| **Тема2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур горячих блюд, закусок сложного ассортимента. | 6 |
| | Оценка качества горячих блюд, закусок, сложного ассортимента. Составление технологических схем приготовления. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | **180** |
| **Тема 3.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. | 6 |
| | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. | 6 |
| **Тема 3.2Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | 6 |
| | Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства | 6 |
| **Тема 3.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом** | **Содержание** | |
| | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. | 6 |
| | Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | приготовление, оформление и отпуск. | |
| | Приготовление салатов региональных кухонь мира. | 6 |
| | Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых, вареных овощей, винегретов | 6 |
| | Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. | 6 |
| | Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). | 6 |
| **Тема 3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. | 6 |
| | Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.** | 6 |
| | Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов и канапе с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. | 6 |
| | Приготовление холодных закусок, канапе сложного ассортимента: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 6 |
| | Расчет количества сырья, выхода бутербродов, канапе. | 6 |
| | Расчет количества сырья холодных закусок | 6 |
| **Тема 3.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. | 6 |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). | 6 |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
| | Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья | 6 |
| | Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы. | 6 |
| | Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 6 |
| | Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд сложного ассортимента из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | 6 |
| | Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика, мяса.<br>Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 6 |
| | Оценка качества готовой продукции | 6 |
| **Тема 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Осуществление разработки и адаптации рецептур, разработки авторских рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента. | 6 |
| | Оценка качества холодных блюд, закусок, сложного ассортимента. | 6 |
| | Составление технологических схем приготовления. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП.04 ПМ 04 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | 144 |
| **Тема 4.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Виды, назначение технологического оборудования. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Виды, назначение посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой. | 6 |
| **Тема 4.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов** | **Содержание** | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 6 |
| **Тема 4.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания | 6 |
| | Разработка рецептур и приготовление горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). | 6 |
| | Приготовление горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинок (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. | 6 |
| | Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента. | 6 |
| | Оценка качества. | 6 |
| **Тема 4.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Разработка рецептур и приготовление холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). | 6 |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 6 |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 6 |
| | Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | Оценка качества. | 6 |
| **Тема 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами) | 6 |
| | Разработка рецептур и приготовление горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | 6 |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 6 |
| | Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. | 6 |
| | Оценка качества. | 6 |
| **Тема 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. | 6 |
| | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 6 |
| | Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков. | 6 |
| | | |
| | Составление технологических схем приготовления. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП.05 ПМ 05 Организация ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.** | | **144** |
| **Тема 5.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания. Техническое оснащение и классификация оборудования предприятий общественного питания. | 6 |
| | Виды и назначение теплового оборудования предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: варочное оборудование и | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | оборудование для расстойки тестовых заготовок, жарочное оборудование и плиты. | |
| **Тема 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **Содержание** | |
| | Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий: сиропы, карамели, помады, желе, глазури, кремы, мастика**.** | 6 |
| | Составление технологических карт. Оценка качества. | 6 |
| **Тема 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. | 6 |
| | Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |
| | Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |
| | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |
| **Тема 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадноминдального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и другие для сложных мучных кондитерских изделий. | 6 |
| | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. | 6 |
| | Формование штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. | 6 |
| | Оформление и подготовка к реализации. | 6 |
| | Составление технологических схем. | 6 |
| | Оценка качества. | 6 |
| **Тема 5.5Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и** | **Содержание** | |
| | Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | Актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. | 6 |
| | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию | 6 |
| | Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов. | 6 |
| | Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов. | 6 |
| | Составление технологических схем. Оформление и подготовка к реализации. | 6 |
| **Тема 5.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.** | **Содержание** | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода. | 6 |
| | Правила адаптации, разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 6 |
| | Составление технологических схем приготовления. Оценка качества. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП .06 ПП. 06 Выполнение работ по профессии «Повар».** | | **144** |
| **Тема 6.1Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **Содержание** | |
| | Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. | 6 |
| | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. | 6 |
| | Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. | 6 |
| | Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. | 6 |
| | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. | 6 |
| | Составление описаний блюд для меню. Стиль | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. | |
| | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. | 6 |
| | Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. | 6 |
| | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям | 6 |
| | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, соптимизация меню, совершенствование ассортимента | 6 |
| | Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. | 6 |
| | Изучение актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики. | 6 |
| **Тема 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.** | **Содержание** | |
| | Планирование работы структурного подразделения. Изучение организации работы структурного подразделения. Организация производственного и технологического процесса. | 6 |
| | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. | 6 |
| **Тема 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** | **Содержание** | |
| | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. | 6 |
| | Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы) | 6 |
| **Тема 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.** | **Содержание** | |
| | Организация производственного процесса. Организация технологического процесса. | 6 |
| | Оценивание эффективности производственного процесса | 6 |
| **Тема 6.5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей** | **Содержание** | |
| | **Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ и оценка результатов** | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **и других категорий работников кухни на рабочем месте.** | **обучения.** | |
| | Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов | 6 |
| | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте | 6 |
| | Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря | 6 |
| | Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП .07 ПП. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».** | | **144** |
| **Тема 7.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. | 6 |
| **Тема 7.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.** | Отработка приемов механической кулинарной обработки, форм нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей. | 6 |
| **Тема 7.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.** | **Содержание** | |
| | Разделка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок напластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 7.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.** | Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее | 6 |
| **Тема 7.5Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 6 |
| **Тема 7.6Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента** | Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. | 6 |
| **Тема 7.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи, рассольники) | 6 |
| **Тема 7.8Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.** | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных | 6 |
| **Тема 7.9Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного** | **Содержание** | |
| | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных и жареных, овощей и грибов. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **ассортимента.** | макаронных изделий | |
| **Тема 7.10Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.** | Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов | 6 |
| **Тема 7.11Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. | 6 |
| **Тема 7.12Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.** | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жаренном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. | 6 |
| **Тема 7.13Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. | 6 |
| **Тема 7.14Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.** | Приготовление салатных заправок, масляных смесей: заправки на растительном масле, соусы на уксусе, масло зеленое, сырное, селедочное, масло с авакадо и т.д. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 7.15Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление салатов из морепродуктов, салатов из птицы: столичный, цезарь. | 6 |
| **Тема 7.16Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.** | Приготовление бутербродов открытых, простых и сложных с мясными. рыбными продуктами с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление бутербродов закрытых с мясными. рыбными продуктами. | 6 |
| **Тема 7.17Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба под маринадом, селедка с гарниром, сельдь рубленная, нерыбного водного сырья с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | 6 |
| **Тема 7.18Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | Приготовление холодных блюд из мяса: мясное заливное, студень мясной с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Приготовление холодных блюд из птицы: фаршированные куриные окорочка. | 6 |
| **Тема 7.19Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **Содержание** | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 7.20Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;<br>охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание. | 6 |
| **Тема 7.21Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** | **Содержание** | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | 6 |
| **Тема 7.22Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.** | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, коктейли) | 6 |
| **Тема 7.23Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.** | Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |
| **ПП 08 ПП. 08.Выполнение работ по профессии рабочего « 19067 Сыродел»** | | **108** |
| **Тема 8.1Технология производства сыров** | **Содержание** | |
| | Классификация сыров. Требования к качеству молока в сыроделии. Сыропригодность молока. Понятие о зрелом молоке. Влияние созревания на сыропригодность молока. Влияние составных частей молока на качество и выход сыра. | 6 |
| | Порядок технологических процессов при производстве сыра. Резервирование и созревание молока. | 6 |
| | Техника безопасности при эксплуатации. Устройство сыродельной ванны. Правила | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | эксплуатации и техника безопасности. | |
| | Виды заквасок. Роль и состав заквасок для различных видов сыров.<br>Требования к сырью и помещению для производства заквасок. | 6 |
| | Правила приготовления бактериальных заквасок. Дозы и способы внесения заквасок в смесь. | 6 |
| | Порядок приготовления и правила внесения молокосвертывающих ферментов. Активность молокосвертывающего фермента. | 6 |
| | Биохимические процессы, происходящие при свертывании смеси.<br>Факторы, влияющие на образование сгустка. Признаки и порядок определения готовности сырного сгустка. | 6 |
| | Первое вымешивание. Цель и порядок проведения второго нагревания, внесения воды. | 6 |
| | Устройство отделителя сыворотки. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на сывороткоотделителе. Изменение технологии при отклонениях в составе и свойствах молока. | 6 |
| | Цель и характеристика различных способов формования сыра. Порядок и технология формования. Устройство и работа формовочных аппаратов. | 6 |
| | Самопрессование и прессование сыра. Маркировка сыров. Горизонтальные и вертикальные пресса. Устройство и техника безопасности. Расчет давления при прессовании. Виды форм для прессования | 6 |
| | Мойка и уход за формами. Определение качества отпрессованного сыра. | 6 |
| | Назначение посолки. Факторы, влияющие на процесс посолки.<br>Способы посолки и их характеристики. | 6 |
| | Устройство и эксплуатация солильных бассейнов. Приготовление рассола и способы ухода за ним | 6 |
| | Сущность процесса созревания сыра. Биохимические процессы при созревании. Влияние внешних условий на развитие биохимических процессов при созревании. Изменение составных частей при созревании сыра. Режимы и условия созревания сыра | 6 |
| | Уход за сырами при созревании. Устройство сыромоечной машины. Техника безопасности при обслуживании сыромоечной машины<br>Устройство сыросушильной машины. Техника безопасности при обслуживании сыросушильной машины. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | Классификация защитных покрытий для сыра. Парафинеры и техника безопасности при их эксплуатации. Исправление неисправностей<br>Вакуумное оборудование для упаковки сыра. Маркировка зрелых сыров. Выход сыра. Усушка при созревании. Факторы, влияющие на процесс усушки. | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6 |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

## 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542338

3.Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: https://book.ru/book/949436 — Текст: электронный.

4. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544308

*5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:* https://e.lanbook.com/book/126621

## 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| ПК 1.1.<br>ПК 1.2.<br>ПК 1.3.<br>ПК 1.4.<br>ПК 2.1.<br>ПК 2.2.<br>ПК 2.3.<br>ПК 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК 2.6.<br>ПК 2.7.<br>ПК 2.8.<br>ПК 3.1.<br>ПК 3.2.<br>ПК 3.3.<br>ПК 3.4.<br>ПК 3.5.<br>ПК 3.6.<br>ПК 3.7.<br>ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5. | «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко: демонстрирует умение применять освоенные знания об организации рабочего места, устройстве оборудования, назначении узлов и деталей, назначении измерительных инструментов и умения для проведения монтажных работ в соответствии с техническими регламентами и правилами техники безопасности.<br><br>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, (как в предыдущем случае), без пробелов, некоторые умения | Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практики.<br><br>Методы оценки:<br><br>- наблюдение и оценка действий на учебной практике;<br><br>- оценка выполненных работ на учебной практике;<br><br>- оценка результатов дифференцированного зачета<br><br>Дифференцированный зачет проводится для обучающихся, прошедших в полном объеме учебную практику по каждому профессиональному модулю согласно учебному плану.<br>К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов: аттестационный лист, дневник, отзыв руководителя учебной практики.<br>В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 4.6.<br>ПК 5.1.<br>ПК 5.2.<br>ПК 5.3.<br>ПК 5.4.<br>ПК 5.5.<br>ПК 5.6.<br>ПК 6.1.<br>ПК 6.2.<br>ПК 6.3.<br>ПК 6.4.<br>ПК 6.5.<br>ПК 7.1.<br>ПК 7.2.<br>ПК 8.1. | сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.<br><br>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.<br><br>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | профессиональными компетенциями.<br>В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по качеству образования, руководители учебной практики, старший мастер, мастер производственного обучения, представители предприятий-партнеров. |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

**«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»....600**
**«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»....612**
**«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....624**
**«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....643**
**«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»....658**
**«ЕН.01 ХИМИЯ....668**
**«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИя»....683**
**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»....696**
**«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»....714**
**«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»....807**
**«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»....915**
**«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»....930**
**«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....952**
**«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....964**
**«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»....976**
**«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....1091**
**«ОП.10ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ ТУРИЗМА И СФЕРЫ УСЛУГ....1113**

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОГСЭ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

**2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | | |
|---|---|---|
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Коды ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;<br>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;<br>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;<br>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;<br>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных | ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни | основные категории и понятия философии;<br>основы философского учения о бытие;<br>сущность процесса познания;<br>основы научной, философской и религиозной картин мира;<br>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;<br>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижения науки, техники и технологий;<br>роль философии в формировании ценностных ориентаций в |

| | | |
|---|---|---|
| ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.<br>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | | профессиональной деятельности. |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объём в часах** |
|---|---|
| **Объём образовательной программы** | 36 |
| **в т. ч. в форме практической подготовки** | 12 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| **Промежуточная аттестация** ***дифференцированный зачет*** | 2 |

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

| **Наименование разделов и тем** | **Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. История философии и основные военно-философские идеи** | | ***10*** | |
| **Тема 1.1. Философия и её роль в культуре** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Что такое философия. Философия и мировоззрение. Основные типы мировоззрения. Структура мировоззрения, мироощущение, мировосприятие, миропонимание. Предпосылки зарождения и условия становления философии. Философия и мифология. Философия и религия. Философия как наука. Предмет философии. Основной вопрос философии. Структура философского знания. Место философии в системе культуры. Роль основных учений, законов, категорий и понятий философии в формирование мировоззрения специалистов по защите информации. | | |
| **Тема 1.2. Философия Древнего мира, Средневековья и Возрождения** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Предфилософия. Философская мысль Древнего Востока. Многообразие философских систем и течений. Характер и особенности философии Древней Индии. Философия Древнего Китая. Античная философия. Исторические условия возникновения средневековой европейской философии. | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Проблема человека в философии софистов и Сократа. Платон и Аристотель как вершины древнегреческой философии. Позднеантичный идеал мудреца в философии Эпикура и стоицизма. Философские взгляды Ф. Аквинского. Доказательства бытия Бога. Номинализм и реализм. Проблема души и тела. Проблема разума и веры. Проблема свободной воли. Философия эпохи Возрождения. | | ОК 01<br>ОК 02, ОК 04 |
| **Тема 1.3. Философия Нового и Новейшего времени** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 06 |
| | Исторические условия возникновения и характерные особенности философии Нового времени XVII века. Проблема метода научного познания в философии Ф. Бэкона и Р. Декарта, философские взгляды Б. Спинозы. Философия Г. Лейбница. Характерные особенности философии эпохи Просвещения XVIII века. Исторические условия возникновения и характерные особенности классической немецкой философии, Кант основоположник её. Исторические условия и естественнонаучные предпосылки возникновения философии марксизма. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса, его основные положения. Исторический материализм как основная часть философии марксизма. Развитие В.И. Лениным философии марксизма в XX веке. | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |
| | Философская мысль в культуре Руси. Связь русской философии с наукой и религией. Русская философия эпохи Просвещения (Ф. Прокопович, М.В. Ломоносов, А.Н. Радищев, П. Я. Чаадаев). Западничество и славянофильство как истоки русской философии XIX начала XX веков. Революционно демократическое направление русской философии. Религиозно идеалистическая философия XIX начала XX веков: В.С. Соловьев, Н.А. Бердяев, В.В. Розанов, П. А. Флоренский и др. Выбор исторического пути России как философская проблема. | | ОК 01<br>ОК 02, ОК 04 |
| **Раздел 2. Философия бытия, развития сознания и познания** | | ***10*** | |
| | **Содержание учебного материала** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.1. Проблема бытия в философии и многообразие картин мира** | Бытие и его фундаментальные свойства. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Самоорганизация бытия. Понятие материального и идеального. Пространство и время как философские категории. Проблема единства мира. Научная, философская и религиозная картина мира. | | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 2.2. Проблема развития в философии** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Философский принцип всеобщей связи явлений объективного мира. Многообразие связи, их классификация. Понятие закона. Динамические и статистические закономерности. Философское учение о развитии. Соотношение понятий «движения», «развития», «прогресс». Диалектика и метафизика. Исторические формы и структура диалектики. Детерминизм и индетерминизм. | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |
| | Категория диалектики. Методическое значение основных категорий диалектики в научном познании и практике. Законы и категории диалектики. | | ОК 01 ОК 02, ОК 04 |
| **Тема 2.3. Проблема сознания в философии** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01 ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Понятие и сущность сознания. Структура сознания и его физиологические основы. Социальная обусловленность сознания. Активность сознания. Сознание, самосознание и личность. Проблема искусственного интеллекта. Творческое отношение к делу как необходимое условие профессионализма в обеспечении защиты информации. | | |
| **Тема 2.4. Познание как философская проблема** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Проблема познаваемости мира. Субъект и объект познания. Познание, творчество, практика. Вера и знание, понимание и объяснение, рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. | | |
| **Раздел 3. Философия общества и человека** | | ***14*** | |
| | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, |
| | Познание и мира, общества, человека. Специфика социального познания. Предмет и функции социальной философии. Социальная философия как | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.1. Общество как объект познания** | самосознание человечества. Историческое развитие социальной философии (основные направления социально философской мысли: позитивистская социальная философия и ее проблематика; психологическое направление; неокантианство; социальная философия М. Вебера и др.). Структура общества как саморазвивающейся системы. Модели развития общества. Информационное общество. Формационный и цивилизованный подходы к развитию общества. | | ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | **Практическое занятие** | **2** | |
| | Природные основы общественной жизни. Понятие «природа». Этапы взаимодействия природы и общества. Роль географической среды в развитии общества. Природа как основа человеческого бытия. Отношение человека к природе. Взаимодействие личности и общества. | | ОК 01 ОК 02, ОК 04 |
| **Тема 3.2. Проблема человека в философии** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Человек как единство природного и социального. Индивид и личность. Свобода, права и ответственность личности. | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |
| | Понятие ценностей, классификация ценностей. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Ценности в западной и восточной культуре. Ценности в сфере военной деятельности. Представление о современном человеке в разных культурах. | | ОК 01 ОК 02, ОК 04, ОК 06 |
| **Тема 3.3. Война как общественно-историческое явление** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Проблема войны и мира как глобальная проблема современности. Философские учения о причинах возникновения, сущности и содержании войн (информационных войн). | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |
| | Сущность, истоки, причины войн и военных конфликтов. Социальный характер и типы войн. Мир как социальное явление. Философия мира и войны. Война и человек. Война и социальный прогресс. Информационные войны в современном мире. Роль и место обеспечение | | ОК 01 ОК 02, ОК 04, ОК 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | информационной безопасности в системе национальной безопасности Российской Федерации. | | |
| **Тема3.4. Философия информационного общества** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Закономерности информационного общества. Угрозы в информационном обществе. Человек в современном информационном обществе. Философская сущность, предназначение, функции государственных органов в обеспечении информационной безопасности. | | |
| Дифференцированный зачёт | | **2** | |
| **Всего:** | | **36** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**1.2.Информационное обеспечение образовательной программы**

**Основные источники:**

1. Горелов А.А. Основы философии: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2022

2. Жаров Л.В. Основы философии: учебник /Л.В. Жаров, Т.П. Матяш, Е.Е. Несмеянов; под редакцией Т.П. Матяш. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020

**Дополнительные источники:**

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007

2. Балашов В.Е. Занимательная философия. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2008.

3. Гуревич П.С. Философия человека. - М., 2001.

4. Краткий философский словарь /Под ред. А.П. Алексеева. - М.: РГ – Пресс, 2010.

5. Основы философии в вопросах и ответах: учебное пособие. – Ростов-на-Дону, 1997.

6. Хрестоматия по философии. – Ростов-на-Дону, 1997.

**Электронные образовательные издания**

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1933140

2. Гордашевская, В. Д. Основы философии / В. Д. Гордашевская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-46687-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316952

3. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536637

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знает:**<br>основные категории и понятия философии;<br>роль философии в жизни человека и общества;<br>основы философского учения о бытие;<br>сущность процесса познания;<br>основы научной, философской и религиозной картин мира;<br>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;<br>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижения науки, техники и технологий;<br>роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;<br><br>**Умеет:**<br>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни; | Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.<br>Демонстрирует знания основных категорий и понятий философии.<br>Знает основы философского учения о бытии.<br>Имеет представление об основах научной, философской и религиозной картин мира.<br>Знает условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.<br>Знает социальные и этнические проблемы, связанные<br>с развитием и использованием достижений науки. | Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях.<br><br>Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.<br>Подготовка выступлений с тематическими сообщениями, докладами, презентациями.<br><br>Тестирование.<br>Устный опрос.<br>Представление результатов практических работ.<br><br>Выполнение заданий промежуточной аттестации. |

**Приложение 2.2**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОГСЭ. 02 ИСТОРИЯ

**2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | | |
|---|---|---|
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **10** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |

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

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ 02. «История»: развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Дисциплина ОГСЭ.02 «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Коды ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;<br>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;<br>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;<br>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;<br>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с | – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;<br>– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;<br>– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;<br>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества,<br>– демонстрировать готовность противостоять | – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени;<br>– выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;<br>– традиционные российские духовно-нравственные ценности;<br>роль и значение России в современном мире. |

| | | |
|---|---|---|
| учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.<br>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | фальсификациям российской истории;<br>- демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства | |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объём в часах** |
|---|---|
| **Объём образовательной программы** | 36 |
| **в т. ч. в форме практической подготовки** | 6 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ.02 «История»

| **Наименование разделов и тем** | **Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. «Россия – великая наша держава»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее. | | |
| **Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Любечский съезд. Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Невский. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Русь и Орда. Отношения Александра Невского с Ордой. | | |
| **Тема 3. Смута и её преодоление** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений. | | |
| | **Практическое занятие** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»** | Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 | | ОК 02, ОК 04, ОК 06 |
| **Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Взаимодействие Петра I с европейскими державами (Северная война, Прутский поход). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты. | | |
| **Тема 6. «Отторженная возвратих»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье. | | |
| **Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны. | | |
| **Тема 8. Гибель империи** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война. | | |
| **Тема 9. От великих потрясений к Великой победе** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 10. «Вставай, страна огромная»** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. | | |
| **Тема 11. В буднях великих строек** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. | | |
| **Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве. | | ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 13. Россия. XXI век** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса | | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| **Тема 14. История антироссийской пропаганды** | **Практическое занятие** | **2** | ОК 02, ОК 04, ОК 06 |
| | Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии. | | |
| **Тема 15. Слава русского оружия** | **Практическое занятие** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 06, ОК 09 |
| | Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки. | | |
| **Тема 16. Россия в деле** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09 |
| | Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. | | |
| Дифференцированный зачёт | | **2** | |
| **Всего:** | | **36** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**3.2. Информационное обеспечение образовательной программы**

**Основные источники:**

Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы: учебник /Минпросвещения России. - Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945 год- начало XXI века: учебник /Минпросвещения России. - Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч.- М.: Издательский центр «Академия», 2020

**Дополнительные источники:**

Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей СПО) - М.: Издательский центр «Академия», 2015

Шевелев В.Н. История Отечества. В.Н. Шевелев. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008

Шевелев В.Н. История для колледжей. В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007

Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с

**Электронные образовательные издания**

Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2114313

Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366671

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>– ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени;<br>– выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;<br>– традиционные российские духовно - нравственные ценности;<br>роль и значение России в современном мире. | – знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени;<br>– демонстрация знаний о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России;<br>– знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей;<br>сформированность знаний о роли и значении России в современном мире. | Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях.<br>Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.<br>Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).<br>Представление результатов практических работ.<br>Выполнение заданий промежуточной аттестации.<br>Тестирование.<br>Устный опрос. |
| Умеет:<br>– выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;<br>– анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;<br>– анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России;<br>– защищать историческую правду, не допускать умаления подвига | – умение выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России;<br>– умение анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственныесвязи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;<br>– демонстрация умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России;<br>– сформированность умения защищать историческую правду, не | |

| | | |
|---|---|---|
| российского народа по защите Отечества,<br>– демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории;<br>демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства. | допускать умаления подвига народа при защите Отечества,<br>– быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории;<br>– демонстрация уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства. | |

**Приложение 2.3**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 3 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина «ОГСЭ03. Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью профессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 | Уметь:<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;<br>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;<br>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br>составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;<br>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас | Знать:<br>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);<br>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);<br>правила чтения текстов профессиональной направленности;<br>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;<br>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии |
| ПК 2.2.<br>ПК. 2.3<br>ПК. 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК. 2.6. | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; |

| | | |
|---|---|---|
| ПК. 2.7<br>ПК. 3.2.<br>ПК. 3.3.<br>ПК. 3.4<br>ПК. 3.5<br>ПК. 3.6<br>ПК. 4.2.<br>ПК. 4.3<br>ПК. 4.4.<br>ПК. 4.5<br>ПК. 6.1 | | |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **164** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **150** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 8 |
| практические занятия | 150 |
| *Самостоятельная работа* | 4 |
| **Промежуточная аттестация** | 2 |

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

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| **Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности** | | **44/40** | |
| **Тема 1.1.** Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи | **Государственное устройство Великобритании. Традиции и праздники Великобритании. Достопримечательности Великобритании. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.** | **8** | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий** | **6** | |
| | Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 2. Предпросмотровые вопросы по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?» | | |
| | **Самостоятельная работа** | | |
| **Тема 1.2.** Роль образования в современном мире | **Система образования России. Роль образования в современном мире. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.** | **8** | ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий** | **8** | |
| | Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме «Система образования Великобритании». Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. | 2 | |
| | Практическое занятие № 5 Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в США». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | 2 | |
| | Практическое занятие № 6. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России». Просмотровое чтение текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России». | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе полученного материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России и Великобритании (США)»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №6 на каждую рабочую группу в аудитории) | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Необходимость и тематика определяются образовательной организацией | **2** | |
| **Тема 1.3.** | **География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Значение иностранного языка в освоении профессии | **прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.** | | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий** | **6** | |
| | Практическая работа № 8 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическая работа № 9 Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Беседа с использованием дискуссионных вопросов по теме «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». | 2 | |
| | Практическая работа № 10 Просмотр видео по теме «Роль английского языка в современном мире». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа). | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | - | |
| **Тема № 1.4.** Основы делового общения | **Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.** | **10** | |
| | **В том числе практических занятий** | **10** | |
| | Практическое занятие № 11. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего просмотра видео. Просмотр видео по теме «составление деловых писем». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео) Составление деловых писем на основе просмотренного материала. | 2 | |
| | Практическое занятие № 13. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговоров по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо» | 2 | |
| | Практическое занятие № 14. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговоров по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Необходимость и тематика определяются образовательной организацией | 2 | |
| **Тема 1.5.**<br><br>Рынок труда, трудоустройство и карьера | **Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.** | **10** | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий** | **8** | |
| | Практическое занятие № 15. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 16. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). | | |
| | Практическое занятие № 17. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя. | 2 | |
| | Практическое занятие № 18. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | - | |
| **Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир** | | **30/28** | |
| **Тема 2.1.**<br><br>Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки | **Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)** | **30** | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий** | **28** | |
| | Практическое занятие № 19. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста | 2 | |
| | Практическое занятие № 20. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. | 2 | |
| | Практическое занятие № 21. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |
| | Практическое занятие № 22. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2 | |
| | Практическое занятие № 23 Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2 | |
| | Практическое занятие № 24. Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. | 2 | |
| | Практическое занятие № 25. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | | |
| | Практическое занятие № 26. Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». | 2 | |
| | Практическое занятие № 27. Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | 2 | |
| | Практическое занятие № 28. Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа) | 2 | |
| | Практическое занятие № 29. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия. | 2 | |
| | Практическое занятие № 30. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия | 2 | |
| | Практическое занятие № 31. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия | 2 | |
| | Практическое занятие № 32. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Раздел 3.-Профессиональное содержание** | | **90/88** | |
| **Тема 3.1.** | **Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала** | **16** | ОК 02<br>ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий** | **14** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему | Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. | 2 | ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 2.2.<br>ПК. 2.3<br>ПК. 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК. 2.6.<br>ПК. 2.7<br>ПК. 3.2.<br>ПК. 3.3.<br>ПК. 3.4<br>ПК. 3.5<br>ПК. 3.6<br>ПК. 4.2.<br>ПК. 4.3<br>ПК. 4.4.<br>ПК. 4.5<br>ПК. 6.1 |
| | Практическое занятие № 34. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. | 2 | |
| | Практическое занятие № 35 Групповое изучающее чтение текста по теме «Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |
| | Практическое занятие № 36. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. | 2 | |
| | Практическое занятие № 37. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов | 2 | |
| | Практическое занятие № 38 Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики. | 2 | |
| | Практическое занятие № 39. Презентация собственных чертежей на английском языке перед аудиторией, обсуждение. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | - | |
| **Тема 3.2.** Инструменты, оборудование и станки | **Работа мастерской /цеха. Неличные формы глагола (Infinitive).** | **14** | |
| | **В том числе практических занятий** | **14** | |
| | Практическое занятие № 40. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. | 2 | |
| | Практическое занятие № 41 Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 42 Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 2.2.<br>ПК. 2.3<br>ПК. 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК. 2.6.<br>ПК. 2.7<br>ПК. 3.2.<br>ПК. 3.3.<br>ПК. 3.4<br>ПК. 3.5<br>ПК. 3.6<br>ПК. 4.2.<br>ПК. 4.3<br>ПК. 4.4.<br>ПК. 4.5<br>ПК. 6.1 |
| | Практическое занятие 43 Просмотровое чтение текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Практическое занятие 44 Просмотровое чтение текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы. | 2 | |
| | Практическое занятие 45 Групповая презентация «Необходимое оборудование в моей работе». | 2 | |
| | Практическое занятие 46 Групповая презентация «Необходимое оборудование в моей работе». | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся*** | | |
| **Тема № 3.3.** Техника безопасности и охрана труда | **«Техника безопасности и охрана труда на производстве». Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы». Неличные формы глагола (Gerund).** | **18** | |
| | **В том числе практических занятий** | **18** | |
| | Практическое занятие № 47 Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. | 2 | |
| | Практическое занятие № 48 Групповое изучающее чтение текста по теме «Техника безопасности и охрана труда» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |
| | Практическое занятие № 49 Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 50. Просмотр видео по теме «Техника безопасности на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). | 2 | |
| | Практическое занятие № 51 Поисковое чтение документации Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» для ответа на заранее предложенные вопросы и упражнения. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 52 Поисковое чтение документации Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» для ответа на заранее предложенные вопросы и упражнения. | 2 | |
| | Практическое занятие № 53 «Safety first /Безопасность превыше всего». | 2 | |
| | Практическое занятие № 54. Дискуссия по требованиям техники безопасности на Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» | 2 | |
| | Практическое занятие № 55. Дискуссия по требованиям техники безопасности на Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся*** | | |
| **Тема 3.4** Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций | **Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).** | **30** | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 2.2.<br>ПК. 2.3<br>ПК. 2.4.<br>ПК 2.5.<br>ПК. 2.6.<br>ПК. 2.7<br>ПК. 3.2.<br>ПК. 3.3.<br>ПК. 3.4<br>ПК. 3.5<br>ПК. 3.6 |
| | **В том числе практических занятий** | **30** | |
| | Практическое занятие № 56. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. | 2 | |
| | Практическое занятие № 57. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. | 2 | |
| | Практическое занятие № 58. Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |
| | Практическое занятие № 59 Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. | 2 | |
| | Практическое занятие № 60. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 61. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. | 2 | |
| | Практическое занятие № 62 Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 63 Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). | 2 | ПК. 4.2.<br>ПК. 4.3<br>ПК. 4.4.<br>ПК. 4.5<br>ПК. 6.1 |
| | Практическое занятие № 64 Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом). | 2 | |
| | Практическое занятие № 65. Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия. | 2 | |
| | Практическое занятие № 66. Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия. | 2 | |
| | Практическое занятие № 67. Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия. | 2 | |
| | Практическое занятие № 68 Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» | 2 | |
| | Практическое занятие № 69 Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» | 2 | |
| | Практическое занятие № 70 Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | |
| **Тема 3.5.**<br><br>Саморазвитие в профессии | **Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала** | **10** | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 09<br>ПК 2.2.<br>ПК. 2.3<br>ПК. 2.4. |
| | **В том числе практических занятий** | **10** | |
| | Практическое занятие № 71. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 72 Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. | 2 | ПК 2.5.<br>ПК. 2.6.<br>ПК. 2.7<br>ПК. 3.2.<br>ПК. 3.3.<br>ПК. 3.4<br>ПК. 3.5<br>ПК. 3.6<br>ПК. 4.2.<br>ПК. 4.3<br>ПК. 4.4.<br>ПК. 4.5<br>ПК. 6.1 |
| | Практическое занятие № 73 Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. | 2 | |
| | Практическое занятие № 74. Групповое обсуждение – дискуссия «Если я буду участвовать в Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» | 2 | |
| | Практическое занятие № 75 Групповое обсуждение – дискуссия «Если я буду участвовать в Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 4 | |
| **Промежуточная аттестация *дифференцированный зачет*** | | **2** | |
| **Всего:** | | **164** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет № 34 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащённый в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг», оснащённый в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные Электронные издания**

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5389/796937/

2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/471736

3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — URL: https://e.lanbook.com/book/339809

4. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — URL: https://e.lanbook.com/book/298541

5. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное издание / Щербакова Н. И., Звенигородская Н.С. — Москва: Академия, 2024. - 320 с. — ISBN 978-5-0054-3007-6 (Специальности среднего профессионального образования). — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/817927/

**3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Learn English. British Council - The United Kingdom's international organisation for cultural
relations and educational opportunities. "/ Интернет-ресурс – British Council, 2024 — URL: https://learnenglish.britishcouncil.org/

2. Видео уроки по английскому языку / Проект Английский язык онлайн — Native English // Интернет-ресурс – ENGV.RU, 2024— URL: https://engv.ru/category/grammar/

3. Левченко, В. В. Английский язык для экономистов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16155-7

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

| *Результаты обучения* | *Критерии оценки* | *Методы оценки* |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Знать:<br>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);<br>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);<br>правила чтения текстов профессиональной направленности;<br>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;<br>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии | владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;<br>владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);<br>демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика);<br>демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности;<br>демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br>демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке;<br>демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии | Письменный и устный опрос.<br>Тестирование.<br>Дискуссия.<br>Участие в диалогах, ролевых играх.<br>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.<br>Ответы на промежуточной аттестации |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Уметь:<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; | строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>взаимодействует в коллективе, принимает | |

| | | |
|---|---|---|
| применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;<br>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br>составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;<br>переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);<br>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас | участие в диалогах на общие и профессиональные темы;<br>применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, профессиональном и межкультурном взаимодействии;<br>понимает общий смысл четко<br>произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;<br>понимает тексты на базовые профессиональные темы;<br>составляет простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;<br>переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем);<br>совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас | Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации |

**Приложение 2.4**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **3** |
| **2.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **14** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **16** |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код<br>ОК, ПК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Уметь:<br>организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | Знать:<br>психологические основы деятельности коллектива<br>психологические особенности личности |
| ОК 08<br>Использовать средства физическо культуры для сохранения и укрепления здоров в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Уметь:<br>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии | Знать:<br>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>основы здорового образа жизни;<br>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии;<br>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **160** |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | **86** |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | 8 |
| практические занятия | 128 |
| *Самостоятельная работа* | 24 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. ч | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ** | | **2** | |
| **Тема 1.1.** Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов | **Содержание учебного материала** | 1 | ОК 04 ОК 08 |
| | Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура» | | |
| **Тема 1.2.** Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом | **Содержание учебного материала** | 1 | ОК 04 ОК 08 |
| | Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля | | |
| **Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика** | | **18** | |
| **Тема 2.1.** Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Техника бега на короткие дистанции: старт, разгон, финиширование. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Особенности техники бега на средние и длинные дистанции.<br>Барьерный бег: техника преодоления препятствий и координация движений.<br>Стипль-чез (бег с препятствиями): особенности трассы и тактика прохождения. | | |
| **Тема 2.2.**<br>Совершенствование техники длительного бега | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции | | |
| **Тема 2.3.**<br>Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега | **Содержание учебного материала:** | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Специальные упражнения прыгуна, ОФП | | |
| **Тема 2.4.**<br><br>Эстафетный бег 4х100. Челночный бег | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Кроссовый бег: техника, тактика и особенности проведения соревнований.<br>Спортивная ходьба: правила, техника и отличия от бега.<br>Выдающиеся легкоатлеты: биографии и вклад в спорт.<br>Влияние Олимпийских игр на популяризацию лёгкой атлетики. | 2 | |
| **Тема 2.5.**<br>Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость | | |
| *За 1 семестр программа выполнена в количестве 20 ч* | | | |
| **Раздел 3. Волейбол** | | **30** | |
| **Тема 3.1.**<br>Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП | | |
| **Тема 3.2.** | **Содержание учебного материала** | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП | **В том числе практических занятий** | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | Практическое занятие. Выполнение комплекса упражнений по ОФП | | |
| **Тема 3.3.**<br>Нижняя прямая и боковая подача. ОФП | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног | | |
| **Тема 3.4.**<br>Верхняя прямая подача. ОФП | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Фазы выполнения верхней прямой подачи: подготовительная (исходное положение, подбрасывание мяча), основная (замах, удар), заключительная (завершение движения, переход к игровым действиям. Физические качества, необходимые для эффективного выполнения верхней подачи (сила, скорость, координация, реакция). | 2 | |
| **Тема 3.5.**<br>Тактика игры в защите и нападении | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча | | |
| **Тема 3.6.**<br>Основы методики судейства | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Эволюция правил судейства: от первых соревнований до современности. Структура судейской бригады и обязанности судей. Современные технологии в судействе | 2 | |
| **Тема 3.7.**<br>Контроль выполнения тестов по волейболу | **Содержание учебного материала** | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах | 4 | |
| *За 2 семестр программа выполнена в количестве 26 ч* | | | |
| | Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола | 2 | ОК 04 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие. Игра по правилам | 2 | ОК 08 |
| **Раздел 4. Баскетбол** | | **26** | |
| **Тема 4.1.** Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног | | |
| **Тема 4.2.** Передачи мяча. ОФП | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса | | |
| **Тема 4.3.** Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса | | |
| **Тема 4.4.** Техника штрафных бросков. ОФП | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног | | |
| **Тема 4.5.** Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам | **Содержание учебного материала** | 6 | ОК 04 ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола | | |
| | Практическое занятие. Игра по правилам | | |
| *За 3 семестр программа выполнена в количестве 24 ч* | | | |
| **Тема 4.6**. Практика судейства в баскетболе | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Практика в судействе соревнований по баскетболу | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка» | | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Основы судейства и история его развития. Структура судейской бригады и обязанности судей. Современные технологии в судействе | | 2 | |
| **Раздел 5. Гимнастика** | | | **34** | |
| **Тема 5.1.**<br>Строевые приемы | **Содержание учебного материала** | | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | | |
| | Практическое занятие. Отработка строевых приёмов | | | |
| **Тема 5.2.**<br>Техника акробатических упражнений | **Содержание учебного материала** | | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | 2 | |
| | Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений | | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Основы акробатики и её значение. Акробатика как средство физического воспитания: история и развитие. Классификация акробатических упражнений | | 4 | |
| **Тема 5.3.** ***(одна из двух тем)***<br><br>Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт<br><br>Упражнения на бревне (девушки). ППФП | **Содержание учебного материала** | | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | Юноши:<br>Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП | Девушки:<br>Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | 4 | |
| | Юноши:<br>Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений с гирями | Девушки:<br>Практическое занятие. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика | | |
| **Тема 5.4.** | **Содержание учебного материала** | | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися | Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ | 4 | |
| | Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ. | 4 | |
| | Практическое занятие. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки. | 4 | |
| | Практическое занятие. Контроль комбинации на бревне, брусьях. | 2 | |
| | Практическое занятие. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП | 2 | |
| *За 4 семестр программа выполнена в количестве 38 ч* | | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Последовательность составления ОРУ. Структура ОРУ Учет особенностей группы | 2 | |
| **Раздел 6. Бадминтон** | | **18** | |
| **Тема.6.1.**<br>Игровая стойка, основные удары в бадминтоне | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса | | |
| **Тема 6.2.**<br>Подачи | **Содержание учебного материала** | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | 2 | |
| | Практическое занятие. Отработка подач | | |
| **Тема 6.3.**<br>Нападающий удар | **Содержание учебного материала:** | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш» | | |
| **Тема 6.4**.<br>Судейство соревнований по бадминтону | **Содержание учебного материала** | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | 8 | |
| | Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие. Контроль техники подач, ударов справа, слева | | |
| | Практическое занятие. Контроль техники игры: одиночные, парные игры | | |
| | Практическое занятие. Игра по правилам | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Основы судейства и история его развития. Структура судейской бригады и обязанности судей. Современные технологии в судействе | 2 | |
| **Раздел 7. Настольный теннис** | | **4** | ОК 04<br>ОК 08 |
| **Тема 7.1.**<br>Настольный теннис | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>История и развитие настольного тенниса. Правила игры и судейство. Физическая подготовка теннисиста. Настольный теннис в системе физического воспитания | 2 | |
| **Раздел 8. Лыжная подготовка** | | **12** | ОК 04<br>ОК 08 |
| **Тема 8.1.**<br>Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке | 2 | |
| *За 5 семестр программа выполнена в количестве 26 ч* | | | |
| | Практическое занятие. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов | 4 | ОК 04<br>ОК 08 |
| | Практическое занятие. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков | 2 | |
| | Практическое занятие. Первая помощь при травмах и обморожениях | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Развитие лыжного спорта в России: ключевые этапы и достижения.<br>Лыжный спорт на Олимпийских играх.<br>Классификация видов лыжного спорта: лыжные гонки, биатлон, горнолыжный спорт, прыжки с трамплина, фристайл и др. Техника передвижения на лыжах | 2 | |
| **Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** | | **14** | |
| **Тема 9.1.** | **Содержание учебного материала** | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.<br>Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.<br>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. | | ОК 04<br>ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда. | 2 | |
| | Практическое занятие. Формирование профессионально значимых физических качеств | 2 | |
| | Практическое занятие. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста | 2 | |
| | Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов | 2 | |
| | Практическое занятие. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Организация и планирование ППФП. ППФП для специальности «Поварское и кондитерское дело» | 2 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** | |
| *За 6 семестр программа выполнена в количестве 26 ч* | | | |
| **Всего:** | | **160** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-еизд.,стер.]- Москва: Издательский дом Академия, 2021.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Тескт: непосредственный

**3.2.2. Электронные издания**

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

Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162

**Дополнительные источники**

Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535163

Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544814

Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542058

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| *Результаты обучения* | *Критерии оценки* | *Методы оценки* |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Знать:<br>психологические основы деятельности коллектива<br>психологические особенности личности | определяет психологические основы деятельности коллектива<br>определяет психологические особенности личности | Устный опрос.<br>Тестирование.<br>Результаты выполнения контрольных нормативов<br>Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта |
| Знать:<br>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>основы здорового образа жизни;<br>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии;<br>правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности | понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>ведёт здоровый образ жизни;<br>понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии;<br>проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности | Устный опрос.<br>Тестирование.<br>Результаты выполнения контрольных нормативов<br>Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Уметь:<br>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности. | использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности. | Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений. |
| Уметь:<br>организовывать работу коллектива и команды | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений. |

**Приложение 2.5**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОГСЭ 05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины....3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы....3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ....3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ....4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ....4
2.2.Тематический план и содержание дисциплины ....5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ....8
3.1. Материально-техническое обеспечение....8
3.2. Учебно-методическое обеспечение ....8
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ ....9

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОГСЭ 05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 05. Психология общения»: формирование целостного представления об основных проблемах психологии и этики делового общения, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для организации совместной деятельности и взаимодействия в осваиваемой специальности

Дисциплина «ОГСЭ 05. Психология общения в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенцией выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| *Код ОК* | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|
| ОК 04. | - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br><br>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | - взаимосвязь общения и деятельности;<br><br>- цели, функции, виды и уровни общения;<br>- роли и ролевые ожидания в общении;<br><br>- виды социальных взаимодействий;<br><br>- механизмы взаимопонимания в общении;<br>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;<br><br>- этические принципы общения;<br><br>-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов<br><br>-приемы саморегуляции в процессе общения |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 14 |
| контрольная работа | - |
| промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** | 2 |

2.2.Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Психологические аспекты общения** | | | |
| **Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия** | **Содержание** | | |
| | Общение в системе межличностных и общественных отношений. | **1** | ОК 04 |
| | Роль общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности. | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Методика установления психологического контакта | **2** | |
| **Тема 1.2. Классификация общения** | **Содержание** | | |
| | Виды общения. Структура общения. Функции общения. | **1** | ОК 04 |
| **Тема 1.3. Средства общения** | **Содержание** | | |
| | Вербальные средства общения. | **2** | ОК 04 |
| | Невербальные средства общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика. | | |
| | Диагностика уровня владения невербальными компонентами в процессе делового общения | | |
| **Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)** | **Содержание** | | |
| | Основные элементы коммуникации. Виды коммуникаций. | **1** | ОК 04 |
| **Тема 1.5. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)** | **Содержание** | | |
| | Понятие социальной перцепции. Механизмы восприятия. Эффекты восприятия | **1** | ОК 04 |
| **Тема 1.6.** | **Содержание** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)** | Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа Э. Берна. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. | **1** | ОК 04 |
| | Взаимодействие как организация совместной деятельности. | | |
| **Тема 1.7. Техники активного слушания** | **Содержание** | | |
| | Виды, правила и техники слушания. Методы развития коммуникативных способностей. | **1** | ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Техника и приемы эффективного слушания | **2** | |
| **Раздел 2. Деловое общение** | | | |
| **Тема 2.1. Деловое общение** | **Содержание** | | |
| | Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения. | **2** | ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. | **2** | |
| **Тема 2.2. Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении** | **Содержание** | | |
| | Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента. | **2** | ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Определение типа темперамента | **2** | |
| **Тема 2.3. Этикет в профессиональной деятельности** | **Содержание** | | |
| | Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. | **2** | ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Разработка этических норм своей профессиональной деятельности<br>Разработка и оформление принципов делового этикета, их значение в профессиональной сфере | **2** | |
| **Тема 2.4. Деловые переговоры** | **Содержание** | | |
| | Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров. | **1** | ОК 04 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | «Проведение ролевой игры «Диспут» | **2** | |
| **Раздел 3. Конфликты в деловом общении** | | | |
| **Тема 3.1. Конфликт его сущность** | **Содержание** | | |
| | Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов. | **1** | ОК 04 |
| **Тема 3.2.** | **Содержание** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Стратегии поведения в конфликтной ситуации** | Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации. | **1** | ОК 04 |
| **Тема 3.3. Конфликты в деловом общении** | **Содержание** | | |
| | Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. | **1** | ОК 04 |
| **Тема 3.4. Стресс и его особенности** | **Содержание** | | |
| | Стресс и его характеристика. | **2** | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | ОК 04 |
| | Профилактика стрессов в деловом общении. | **2** | |
| **Промежуточная аттестация** в форме ***дифференцированного зачета*** | | **2** | |
| **Всего: 36 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Караяни Александр Григорьевич, Цветков Вячеслав Лазаревич, Психология общения и переговоров. Учебное пособие для студентов вузов. Издательство: ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 247 с.- Образовательная платформа - https://znanium.ru/catalog/document?id=437025

Ефимова Наталия Сергеевна. Психология общения. Практикум по психологии. Издательство: НИЦ ИНФРА-М. - 2026. - 192с. - Образовательная платформа - https://znanium.ru/catalog/document?id=467870

Бороздина Галина Васильевна. Психология делового общения. Издательство: НИЦ ИНФРА-М. - 2026. - 320 с. - Образовательная платформа https://znanium.ru/catalog/document?id=467398

**Дополнительные печатные и/или электронные издания**

Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469702

Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие. Издательство: Академия. - 2018. - 124 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br><br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности<br><br>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации<br><br>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования<br><br>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности<br><br>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) | «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.<br><br>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.<br><br>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.<br><br>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. | Письменный и устный опрос.<br>Тестирование.<br>Дискуссия.<br>Участие в диалогах, ролевых играх.<br>Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. |
| распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и | | |

| | | |
|---|---|---|
| эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;<br><br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью<br><br>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска<br><br>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br><br>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br><br>описывать значимость своей профессии (специальности) | | |

**Приложение 2.6**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ЕН.01 ХИМИЯ

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.

**1. Общая характеристика .....** Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Содержание дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Курсовой проект (работа) **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ЕН.01 ХИМИЯ»

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

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ПК 1.2-1.4<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.7<br>ПК 4.2-4.6<br>ПК 5.2-5.6<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;<br>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | основные понятия и законы химии;<br>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;<br>-понятие химической кинетики и катализа;<br>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;<br>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;<br>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;<br>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;<br>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;<br>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;<br>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных | – |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | соединений;<br>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;<br>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;<br>-основы аналитической химии;<br>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;<br>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;<br>-методы и технику выполнения химических анализов;<br>-приемы безопасной работы в химической лаборатории | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 84 | 40 |
| *Курсовая работа (проект)* | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме* , экзамена | 6 | - |
| Всего | **90** | **40** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**<br><br>**Физическая химия** | | **34** | |
| **Тема 1.1**<br><br>**Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01–03, ОК 05,<br><br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **Практическое занятие.** Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. | **2** | |
| **Тема 1.2.**<br><br>**Агрегатные состояния веществ, их характеристика** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-03, ОК 05,<br><br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость | | |
| | Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш) | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | ОК 04, ОК 06 |
| | **Лабораторная работа.** Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей. | **2** | |
| **Тема 1.3.**<br>**Химическая кинетика и катализ.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-03, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. | | |
| | Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания | | |
| | Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | ОК 04, ОК 06 |
| | **Лабораторная работа.** Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. | **2** | |
| **Тема 1.4.**<br>**Свойства растворов.** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-03, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукции питания .Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | **Практическое занятие.** Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. | **2** | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| | **Лабораторная работа.** Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами. | **2** | ОК4, ОК6 |
| **Тема 1.5. Поверхностные явления.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. | | |
| **Раздел.2 Коллоидная химия** | | **28** | |
| **Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания | | |
| **Тема 2.2.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-03, ОК 05, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Коллоидные растворы.** | Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. | | ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | **Практическая работа**. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов. Составление формул и схем строения мицелл. | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК10 |
| | **Лабораторная работа 4.** Получение коллоидных растворов. | **2** | ОК 04, ОК 06 |
| **Тема 2.3.**<br>**Грубодисперсные системы.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ПК 2.3<br>ПК 4.6<br>ПК 5.3 ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов | **2** | ОК 01-03, ОК 05, |
| | **Лабораторная работа.** Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов. | **2** | ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема2.4.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-03, ОК 05, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.** | Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. | | ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **Практическая работа**. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах | **2** | ОК 04, ОК 06 |
| | **Лабораторная работа.** Изучение процессов набухания и студнеобразования. | **2** | |
| **Раздел 3. Аналитическая химия** | | **22** | |
| **Тема 3.1. Качественный анализ.** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-03, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена | | |
| **Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа** .Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. | **2** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Групповой реактив и условия его применения. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй , третьей и четвертой аналитической группы. | **2** | |
| | **Практическая работа.** Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли. | **2** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 3.3.** **Количественный анализ. Методы количественного** анализа**.** | **Содержание учебного материала** | **10** | |
| | Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа | | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность | | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **8** | |
| | **Практическая работа.** Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля | **2** | ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа.** Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора | **2** | ОК 01-05,<br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **Лабораторная работа.** Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации | **2** | ПК 3.3<br>ОК 04, ОК 06 |
| | **Лабораторная работа.** Определение содержания хлорида натрия в рассоле. | **2** | ПК 2.2<br>ОК 04, ОК 06 |
| **Тема 3.4.**<br>**Физико-химические методы анализа.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-03, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическая работа.** Сущность физико-химических методов анализа и их особенности | **2** | |
| | **Лабораторная работа.** Определение качественного и количественного содержания жира в молоке. | **2** | ПК 4.2-4.4<br>ОК 04, ОК 06 |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** | |
| **Всего:** | | **90** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 42 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.

2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.

3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.

4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.

5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.

6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.

7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).

4. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493293 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **знать:**<br>-основные понятия и законы химии;<br>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;<br>-понятие химической кинетики и катализа;<br>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;<br>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;<br>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;<br>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;<br>-тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции;<br>-характеристики различных классов органических веществ,<br>входящих в состав сырья<br>и готовой пищевой продукции;<br>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;<br>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;<br>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;<br>-основы аналитической химии;<br>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;<br>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;<br>-методы и технику выполнения химических анализов;<br>-приемы безопасной работы в химической лаборатории | - грамотно выступает с сообщениями;<br>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;<br>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;<br>- полнота ответов, точность формулировок; | - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;<br>-текущий контроль освоения материала;<br>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;<br>- дифференцированный зачет |

| | | |
|---|---|---|
| **Уметь:**<br>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности<br>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса<br>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов<br>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции<br>-использовать лабораторную посуду и оборудование<br>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру<br>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений<br>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений<br>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий | - активность поведения на занятиях в группах;<br>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;<br>- экзамен |

**Приложение 2.7**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**.....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** ..... ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....**Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Содержание дисциплины.....**Ошибка! Закладка не определена.**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**.....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

3.1. Материально-техническое обеспечение.....**Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....**Ошибка! Закладка не определена.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**.....ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть Математического и общего естественнонацчного цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br>приемы структурирования информации<br>формат оформления результатов поиска информации<br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов<br>правила построения устных сообщений | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности | |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 - 4.6<br>ПК 5.1.-5.6 | - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;<br>-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;<br>-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.<br>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;<br>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;<br>-принципы и методы рационального природопользования;<br>-методы экологического регулирования;<br>-принципы размещения производств различного типа;<br>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;<br>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;<br>-правовые и социальные вопросы | - обладать навыком анализа и прогнозирования экологических последствий различных видов деятельности.<br><br>- обладать навыком использования в профессиональной деятельности представлений о взаимосвязи организмов и среды обитания.<br><br>- обладать навыком соблюдения в профессиональной деятельности регламентов экологической безопасности.<br><br>- развивать экологическое и аналитическое мышление, умение проводить наблюдения, работать с данными.<br><br>- развивать |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | природопользования и экологической безопасности;<br>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;<br>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;<br>-охраняемые природные территории. | экономическое мышление, навыки управления ресурсами, управление отходами, планирование.<br><br>- развивать навыки работы с законодательными и нормативными документами. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **90** |
| **Содержание учебного материала** | **60** |
| в т. ч.: | |
| теоретические занятия | 36 |
| практические занятия | 24 |
| **Профессионально ориентированное содержание** | **24** |
| в т. ч.: | |
| теоретические занятия | 8 |
| практические занятия | 16 |
| **Промежуточная аттестация** (экзамен) | **6** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объём часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| **Вводное занятие. Цель и задачи учебной дисциплины** | Цель и задачи учебной дисциплины «Экологические основы природопользования». Роль Экологии в практической деятельности людей. Экологические основы природопользования и их роль в подготовке специалиста. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| **Раздел 1. Человек и окружающая среда** | | | |
| **Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы** | **Содержание** | | |
| | Особенности взаимодействия общества и природы. Среды обитания организмов, их краткая характеристика. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. Факторы среды, их общая характеристика и классификация. Характеристика биотических и абиотических факторов среды. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Экосистема. Виды взаимодействия в экосистемах. Понятие стабильность экосистемы. Понятие устойчивость экосистемы. Живое вещество и его особенности | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Системы природопользования. Основные группы систем природопользования: фоновые, крупноочаговые, очаговые, дисперсные. Дисперсная урбанизация. Понятие рациональное природопользование. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие №1. Классификация предприятий пищевой промышленности по типу природопользования | **2** | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 |
| | **В том числе самостоятельная работа обучающихся** *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией* | | |
| **Тема 1.2. Антропогенное воздействие на окружающую среду** | **Содержание** | | |
| | Понятие глобальные проблемы. Природные ресурсы и их классификация. Сырьевая проблема. Энергетическая проблема. Традиционные и альтернативные источники энергии. Экологический кризис, возможные причины его возникновения. Понятие экологическая катастрофа и её последствия. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Понятие загрязнений. Источники загрязнений. Загрязнения атмосферы, литосферы, гидросферы. Понятие норма загрязнения. Предельно допустимая концентрация. Предельно допустимые выбросы. Предельно допустимый сброс. Закон необратимости. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Круговороты веществ в природе и антропогенной деятельности. Понятие отходов. Их основные группы, Источники отходов. Промышленные и радиоактивные отходы. Ресурсные циклы. Система управления отходами | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие № 2. Проанализировать загрязнения вашего населенного пункта и их источники. | **2** | ОК 01, 02, ПК 1.1-1.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 3. Анализ глобальных проблем современности | **2** | ПК 3.1-3.7 ОК 01, 05, 09 |
| | Практическое занятие № 4. Традиционные и альтернативные источники энергии: плюсы и минусы | **2** | ПК 2.1-2.8 |
| **Тема 1.3. Экологическая обстановка и здоровье человека** | **Содержание** | | |
| | 1. Природно-экологические и социально-экологические факторы, влияющие на здоровье людей. Понятия: качество воздуха, качество воды, качество почвы, качество пищи, использование пищевых добавок. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие № 5. Влияние загрязнений на здоровье человека. | 2 | ПК 1.1-1.4 |
| | Практическое занятие № 6. Польза и вред пищевых добавок. | 2 | ПК 4.1 – 4.6 |
| | **В том числе самостоятельная работа обучающихся** *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией* | | |
| **Тема 2. Система охраны природных территорий, мониторинг окружающей среды и рациональное использование ресурсов** | | | |
| **Тема. 2.1 Особо охраняемые природные территории РФ.** | **Содержание** | | |
| | Принципы охраны природы. Нормы допустимого воздействия на природу. Понятие генофонд. Особо охраняемые природные территории РФ. Их классификация: государственные природные заповедники (в т.ч. биосферные), национальные парки, природные парки, государственные природные заказники, памятники природы, дендрологические парки и ботанические сады, лечебно-оздоровительные местности и курорты. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Ландшафты. Антропогенные формы ландшафтов, их охрана. | **2** | ПК 2.1-2.8 |
| **Тема 2.2 Экологический мониторинг** | Понятие охраны окружающей среды. Понятие экологический мониторинг. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09<br>ПК 2.1-2.8 |
| **Тема 2.3 Рациональное использование и охрана недр и земельных ресурсов.** | Полезные ископаемые и их распространение. Распределение и запасы минерального сырья в мире. Минерально-сырьевые ресурсы России. Использование недр человеком. Исчерпаемость минеральных ресурсов. Основные направления по использованию и охране недр. Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | Почва, ее состав и строение, роль в круговороте веществ в природе. Хозяйственное значение почв. Естественная и ускоренная эрозия почв. Система мероприятий по защите земель от эрозии. Результаты антропогенного воздействия на почвы и меры по ее охране. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| **Тема 2.4. Рациональное использование и охрана** | Строение и газовый состав атмосферы. Баланс газов в атмосфере. Последствие загрязнение и нарушения газового баланса атмосферы. Химические и фотохимические превращения вредных веществ в атмосфере. Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферного воздуха: | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **атмосферы и водных ресурсов.** | очистные фильтры, безотходные технологии, защита от выхлопных газов автомобилей, озеленение городов и промышленных центров. Природная вода и ее распространение. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения. Рациональное использование подземных вод. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения. Экологические проблемы химии гидросферы. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие № 7. Создание картосхемы ООПТ России | **2** | ПК 4.1 – 4.6 |
| | Практическое занятие № 8. Анализ качества водных ресурсов региона. Разработка мероприятий по снижению водопотребления на предприятии. | **2** | ПК 3.1-3.7 |
| | | | |
| **Тема 3. Правовые вопросы природопользования и экологической безопасности** | | | |
| **Тема 3.1 Экологическая безопасность и экспертиза** | Экологическая безопасность. Предельно допустимая экологическая нагрузка. Зона чрезвычайно экологической ситуации. Экологическая экспертиза. Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование. Организация рационального природопользования в России. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09<br>ПК 2.1-2.8 |
| **Тема 3.2 Правовые основы охраны окружающей среды** | Правовые основы охраны атмосферы, гидросферы, недр, земель, растительного и животного мира, ландшафтов. Социальные вопросы экологического воспитания и образования подрастающего поколения. Природоохранное просвещение и экологические права населения. Международно-правовая охрана окружающей среды. | **2** | ОК 01, 02, 05, 09 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие № 9. Сохранение биологического разнообразия. | 2 | ПК 4.1 – 4.6 |
| | Практическое занятие № 10. Провести анализ иерархии нормативных актов. Задание: составить сравнительную таблицу актов разного уровня (Конституция РФ, ФЗ «Об охране окружающей среды», СанПиН, региональный закон). Колонки таблицы: «Название акта», «Уровень», «Дата принятия», «Основные положения», «Сфера регулирования». | 2 | ПК 1.1-1.4 |
| | Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по применению экологического законодательства | 2 | ПК 3.1-3.7 |
| | Практическое занятие № 12. Сравнительный анализ инструментов экологического регулирования | 2 | ПК 2.1-2.8, ПК 5.1.-5.6 |
| | **В том числе самостоятельная работа обучающихся**<br>*Необходимость и тематика определяются образовательной организацией* | | |
| | | | |
| **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | | |
| **Тема 1.** | **Содержание учебного материала** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Экология и пищевая промышленность: взаимосвязь и влияние** | Взаимосвязь экосистем и пищевой промышленности. Влияние деятельности предприятий общественного питания на окружающую среду. | **2** | ПК 1.1-1.4 |
| | **Практические занятия** | | |
| | Оценка экологического воздействия предприятия общественного питания. Составление карты источников загрязнения на предприятии (отходы, выбросы, энергопотребление). Разработка мер по снижению негативного воздействия. | **2** | ПК 1.1-1.4 |
| **Тема 2. Экологические аспекты использования пищевых ресурсов** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Классификация природных пищевых ресурсов. Проблемы истощения пищевых ресурсов и пути их решения. Экологически безопасные источники сырья для поварского и кондитерского дела. | **2** | ПК 3.1-3.7 |
| | **Практические занятия** | | |
| | **Организация раздельного сбора отходов на кухне, минимизация отходов при обработке сырья.** Классификация отходов пищевого производства. Нормативы образования отходов по типам предприятий общепита. Проектирование системы раздельного сбора и логистики вывоза для ресторана/кафе. Разработка схем использования вторичных ресурсов (кожуры, обрезков, костей). Кейсы: приготовление блюд из вторичных продуктов (бульоны, соусы, конфитюры) | **2** | ПК 4.1 – 4.6 |
| **Тема 3. Загрязнение продуктов питания: источники и последствия** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Основные загрязнители продуктов питания (пестициды, тяжёлые металлы, нитраты и др.). Влияние загрязнителей на здоровье человека. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в продуктах питания. Методы контроля качества сырья и готовой продукции. | **2** | ПК 2.1-2.8<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | Практическое занятие № Исследование загрязнения продуктов из окружающей среды Анализ путей миграции загрязнителей в пищевой цепи | | ПК 4.1 – 4.6 |
| | Моделирование экологической ЧС на пищевом предприятии. Разбор сценариев: разлив химикатов, утечка хладагентов, загрязнение сырья; отработка алгоритмов действий персонала; составление инструкций по локализации и ликвидации последствий. | **2** | ПК 3.1-3.7 |
| **Тема 4. Правовые основы экологической безопасности в сфере общественного питания** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Нормативно правовые акты РФ в области экологической безопасности (ФЗ «Об охране окружающей среды», СанПиН и др.). Ответственность за нарушение экологических норм на предприятиях общественного питания. Международные стандарты экологической безопасности и их применение в России. | **2** | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7 |
| | **Практические занятия** | | |
| | Практическое занятие № Анализ экологической безопасности сырья.<br>Изучение маркировки и сертификатов экологической безопасности продуктов. Расшифровка маркировки (Е-коды). Классификация добавок по степени опасности. Работа с нормативными документами по ПДК вредных веществ. Разбор кейсов: выбор экологически безопасного сырья для приготовления блюд. | **2** | ПК 1.1-1.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № Анализ ФЗ «Об охране окружающей среды» применительно к предприятиям общепита.<br>Изучить статьи ФЗ № 7-ФЗ, регулирующие деятельность пред приятий питания (обращение с отходами, выбросы, водопотре бление);<br>выделить ключевые требования к предприятиям общепита;<br>сопоставить нормы закона с реальными процессами на кухне. | **2** | ПК 3.1-3.7 |
| | | | |
| | Практическое занятие Проект «Зелёный ресторан»<br>1. Комплексный анализ гипотетического предприятия: сырьё, отходы, энергопотребление, упаковка.<br>2. Разработка плана перехода на экологически устойчивую модель работы.<br>3. Презентация и защита проекта | **4** | ПК 2.1-2.8 |
| **Промежуточная аттестация: экзамен** | | **6** | |
| **Всего: 90 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 42 «Общеобразовательных дисциплин», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н. В., Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-406-12908-1. — URL: https://book.ru/book/952923

2. Константинов В.М., Экологические основы природопользования: учебное издание / Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Поломошнова Н. Ю., Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224675

4. Грушко М. П., Основы экологии и природопользования / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292964

5. Интернет ресурс. Экология. Курс лекций. Форма доступа:ispu.ru

6. Дмитренко В. П., Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271265

#### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Тупикин Е.И., Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Е.И. Тупикин-9-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2012.- 384с. - ISBN 978-5-7695-9171-6

2. Константинов В.М., Экологические основы природопользования: учебник для учреждений среднего профессионального образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе – 12-ое издание, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2012. - 240 с.- ISBN 978-5-7695-8905-8

3. Манько О.М., Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.- ISBN 978-5-4468-5337-3

4. Интернет-ресурс. Информационно-аналитический сайт о природе России и экологии. Форма доступа: biodat.ru - BioDat

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Умеет:**<br>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;<br>анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;<br>выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;<br>определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;<br>оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте; | Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;<br>анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;<br>выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;<br>определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;<br>оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте; | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| **Знает:**<br>виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;<br>задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;<br>основные источники и масштабы образования отходов производства;<br>основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;<br>правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;<br>принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;<br>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. | | |

**Приложение 2.8**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.

**1. Общая характеристика .....** Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Содержание дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Курсовой проект (работа) **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....** Ошибка! Закладка не определена.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.1 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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

Учебная дисциплина «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| *Код ОК, ПК* | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01-07<br>ОК 09<br>ОК 10 | использовать лабораторное оборудование;<br>определять основные группы микроорганизмов;<br>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;<br>проводить | основные понятия и термины микробиологии;<br>классификацию микроорганизмов;<br>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | – подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>– выполнения работ по выполнению лабораторных работ. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>схему микробиологического контроля;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;<br>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>методики составления рационов питания | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 14 | 48 |
| *Курсовая работа (проект)* | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме экзамена* | 6 | - |
| Всего | **68** | **48** |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | ***1.*** Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | | |
| ***Раздел 1*** | **Морфология и физиология микробов** | ***28*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| **Тема 1.1**<br>**Морфология микробов** | **Содержание учебного материала** | ***2*** | |
| | Основные группы, классификация микроорганизмов. Прокариоты (бактерии). Классификация бактерий. Морфология бактерий. Подвижность бактерий. | ***2*** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | ***10*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | **Практическое занятие.** Эукариоты (мицелиальные грибы и дрожжи). Классификация мицелиальных грибов Морфология мицелиальных грибов. Дрожжи.. Строение клетки дрожжей.<br>Вирусы, их размеры, значение в жизни человека. Морфология вирусов. | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | Химический состав клеток микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Практическое занятие.** Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха, человека Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | **Практическое занятие.** Факторы внешней среды и жизнедеятельность микроорганизмов.<br>Химические факторы, физические факторы. Пастеризация и стерилизация, их сущность и практическое применение. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | **Практическое занятие. «**Схемы строения клеток бактерий, дрожжей, грибов. Диаграмма роста микробной культуры» | ***2*** | |
| | **Лабораторная работа.** Техника безопасности при работе в лаборатории. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним.<br>Микробиологический метод исследования микроорганизмов. Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени. | ***2*** | |
| **Тема 1.2.**<br>**Физиология микробов** | **Содержание учебного материала** | ***14*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | ***12*** | |
| | **Практическое занятие.** Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения | ***2*** | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Практическое занятие.** Глистные заболевания (гельминтозы): понятие. Глисты: понятие, виды, формы, размеры. Меры профилактики. | ***2*** | |
| | **Практическое занятие.** Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | ***2*** | |
| | **Практическое занятие.** Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. | ***2*** | |
| | **Лабораторная работа.** «Получение элективных накопительных культур сенной и картофельной палочек (*Bac. subtilis* и *Bac. Mesentericus*)» | ***2*** | ОК 01-07, 09, 10 |
| | **Лабораторная работа.** Схемы санитарно-микробиологического контроля на предприятиях общественного питания. Смывы с рук и одежды. | ***2*** | ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ПК 6.3-6.4 |
| ***Раздел 2*** | **Основы физиологии питания** | **22** | |
| ***Тема 2.1*** <br> ***Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания*** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07, 09, 10 <br> ПК 1.2-1.5 <br> ПК 2.2-2.8 <br> ПК 3.2-3.6 <br> ПК 4.2-4.5 <br> ПК 5.2-5.5 <br> ПК 6.3-6.4 |
| | Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | | |
| | **Практическое занятие.** Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах | **2** | |
| | **Практическое занятие.** Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | **2** | |
| ***Тема 2.2*** <br> ***Пищеварение и усвояемость пищи*** | **Содержание учебного материала** | ***4*** | ОК 01-07, 09, 10 <br> ПК 1.2-1.5 <br> ПК 2.2-2.8 <br> ПК 3.2-3.6 |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | ***2*** | |
| | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | ***2*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие.** Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | ***2*** | ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| ***Тема 2.3***<br>***Обмен веществ и энергии*** | **Содержание учебного материала** | ***6*** | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. | ***2*** | |
| | Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | ***4*** | |
| | **Практическое занятие.** Методика расчёта энергетической ценности блюда. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | ***2*** | |
| | **Практическое занятие.** Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | ***2*** | |
| **Тема 2.4**<br>**Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | **2** | |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | |
| | **Практическое занятие.** Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | **Практическое занятие.** Методики составления рационов питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **2** | |
| **Раздел 3** | **Санитария и гигиена в пищевом производстве** | **12** | |
| **Тема 3.1**<br>**Личная и производственная гигиена** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | |
| | **Практическое занятие.** Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.<br>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | **2** | |
| **Тема 3.2**<br>**Санитарно-гигиенические** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.2-1.5 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **требования к помещениям** | **Практическое занятие.** Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.<br>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания<br>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.<br>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | **2** | ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **Лабораторная работа.** Составление таблицы «Перечень моющих и дезинфицирующих средств» Правила использования дезинфицирующих средств. Условия хранения дезинфицирующих средств. Составление сводной таблицы « Санитарная обработка оборудования и инвентаря» Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. | **2** | |
| **Тема 3.3**<br>**Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01-07, 09<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.410 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **4** | |
| | **Практическое занятие.** Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные требования к способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | **2** | |
| | **Лабораторная работа.** «Определение свежести мяса и рыбы» | **2** | |
| **Тема 3.4** | **Содержание учебного материала** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | | | ОК 01-07, 09, 10<br>ПК 1.2-1.5<br>ПК 2.2-2.8<br>ПК 3.2-3.6<br>ПК 4.2-4.5<br>ПК 5.2-5.5<br>ПК 6.3-6.4 |
| | **В том числе практических и лабораторных занятий** | **2** | |
| | **Практическое занятие.** Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация . Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. | **2** | |
| | **Промежуточная аттестация: экзамен** | **6** | |
| **Всего:** | | **68** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 28 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Гастроконтроль», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

7. 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.

8. 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.

9. 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.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>основные понятия и термины микробиологии;<br>основные понятия и термины микробиологии;<br>классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных<br>групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>микробиологию основных пищевых продуктов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для | - грамотно выступает с сообщениями;<br>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;<br>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;<br>- полнота ответов, точность формулировок; | - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;<br>-текущий контроль освоения материала;<br>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;<br>-экзамен. |

| | | |
|---|---|---|
| организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме;<br>суточный расход энергии;<br>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br>физико-химические изменения пищи в<br>процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>методики составления рационов<br>питания | | |
| Умения<br>использовать лабораторное<br>оборудование;<br>определять основные группы<br>микроорганизмов;<br>проводить микробиологические<br>исследования и давать оценку полученным<br>результатам;<br>обеспечивать выполнение санитарно-<br>эпидемиологических требований к<br>процессам приготовления и реализации<br>блюд, кулинарных, мучных, кондитерских<br>изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивать выполнение требований<br>системы анализа, оценки и управления<br>опасными факторами (ХАССП) при | Правильность, полнота<br>выполнения заданий, ,<br>точность расчетов,<br>соответствие требованиям<br>безопасности<br>Адекватность,<br>оптимальность выбора<br>способов действий,<br>методов,<br>последовательностей<br>действий и т.д.<br>Точность оценки,<br>самооценки выполнения<br>Соответствие<br>требованиям инструкций,<br>регламентов | - активность поведения на<br>занятиях в группах;<br>- точность формулировок<br>ответов и выступлений по<br>теме занятия;<br>- экзамен. |

| | | |
|---|---|---|
| выполнении работ;<br>производить санитарную обработку<br>оборудования и инвентаря;<br>осуществлять микробиологический<br>контроль пищевого производства;<br>проводить органолептическую оценку<br>качества и безопасности пищевого сырья<br>и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность<br>блюд;<br>составлять рационы питания для<br>различных категорий потребителей, в том<br>числе для различных диет с учетом<br>индивидуальных особенностей человека | Рациональность действий | |

**Приложение 2.9**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....715**

**1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....716**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 716

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 716

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....800**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 800

2.2. Содержание дисциплины 801

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....804**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

(наименование дисциплины)

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»: ознакомиться с методами организации хранения и контроля запасов и сырья, научиться эффективно управлять запасами для обеспечения непрерывности производства, минимизации издержек и предотвращения дефицита сырья.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| ***Код ОК, ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| *ОК 01* | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,<br>анализировать и выделять её составные части<br>определять этапы решения задачи,<br>составлять план действия,<br>реализовывать составленный план,<br>определять необходимые ресурсы<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах<br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | - |
| *ОК 02* | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | необходимые источники информации<br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | приемы структурирования информации<br>формат оформления результатов поиска информации<br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | |
| *ОК 03* | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>применять современную научную профессиональную терминологию<br>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной | содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>современная научная и профессиональная терминология<br>возможные траектории профессионального развития и самообразования<br>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности<br>правила разработки презентации<br>основные этапы разработки и реализации проекта | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | | |
| *ОК 04* | организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности | - |
| *ОК 09* | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности | - |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 1.2* | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | |
| *ПК 1.3* | выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) | | |
| *ПК 1.4* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации | | |
| *ПК 2.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 2.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; | ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи супов;<br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вынос: рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| *ПК 2.3* | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br>температура подачи соусов сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.4* | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; | горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,<br>круп, бобовых, макаронных изделий;<br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,<br>оценивать качество и безопасность основных продуктов и | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, | продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи | промышленного производства;<br>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на | продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда | оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.7* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, | для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | домашней птицы, дичи, кролика;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; | горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.8* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 3.2* | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на | авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;<br>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, | процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; | характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br>температура подачи салатов сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать температуру подачи салатов;<br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;<br>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| *ПК 3.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;<br>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;<br>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими | процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием | продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные | оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы | технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом | правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.7* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных | знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>ведения расчетов с потребителями |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 4.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов | выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой | сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; | пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных десертов;<br>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента | горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 4.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; | холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе | современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры | правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков | |
| *ПК 5.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| *ПК 5.2* | выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; | процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения | | |
| *ПК 5.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом | нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий и праздничного хлеба | | |
| *ПК 5.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного | требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий | | |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, | сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру | процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; | правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | проводить мастер-класс для представления | | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 68 | 54 |
| *Курсовая работа (проект)* | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме (диф.зачет)* | 2 | - |
| Всего | **68** | **54** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Оценка качества продуктов** | | | |
| **Тема 1.1** Оценка качества продуктов по органолептическим показателям | **Содержание** | | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Изучение ассортимента основных групп продовольственных товаров | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №1:** «Ассортимент продовольственных товаров предприятия» | 2 | |
| | **Практическая работа №2:** «Качество продовольственных товаров» | 2 | |
| **Тема 1.2.** Оценка качества по органолептическим показателям хлебобулочных изделий | **Содержание** | | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Освоение навыков органолептической оценки качества хлебобулочных изделий | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №3:** «Характеристика хлебных изделий» | 2 | |
| | **Практическая работа №4:** «Органолептическая оценка хлебобулочных изделий» | 2 | |
| | **Практическая работа №5:** «Условия хранения на ПОП хлебных изделий» | 2 | |
| **Тема 1.3.** Оценка качества по органолептическим показателям макаронных изделий | Освоение навыков органолептической оценки качества макаронных изделий | 2 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №6:** «Характеристика макаронных изделий» | 2 | |
| | **Практическая работа №7:** «Органолептическая оценка макаронных изделий» | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №8:** «Условия хранения на ПОП макаронных изделий» | 2 | ПК 5.1.-5.6 |
| **Тема 1.4.** Оценка качества по органолептическим показателям яиц | Освоение навыков органолептической оценки качества яиц и яичных продуктов | 2 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №9:** «Характеристика яичных продуктов» | 2 | |
| | **Практическая работа №10:** «Органолептическая оценка яичных продуктов» | 2 | |
| | **Практическая работа №11:** «Условия хранения на ПОП яичных продуктов» | 2 | |
| **Тема 1.5.** Оценка качества по органолептическим показателям рыбы | Освоение навыков органолептической оценки качества рыбы и рыбных изделий | 2 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №12:** «Характеристика рыбы» | 2 | |
| | **Практическая работа №13:** «Органолептическая оценка рыбы» | 2 | |
| | **Практическая работа №14:** «Условия хранения на ПОП рыбы» | 2 | |
| **Раздел 2 Организация производства** | | | |
| **Тема 2.1.** Анализ соблюдения основных требований по организации снабжения | **Содержание** | | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Организация снабжения, анализ приёмки, хранения и возврата тары | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №15:** «Изучение правил снабжения предприятий общественного питания» | 2 | |
| | **Практическая работа №16:** «Организация снабжения продовольственными товарами» | 2 | |
| | **Практическая работа №17:** «Выбор поставщиков» | 2 | |
| | **Практическая работа №18:** «Приём товаров по качеству» | 2 | |
| | **Практическая работа №19:** «Тара и её назначение» | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №20:** «Этапы организации тарного хозяйства» | 2 | |
| **Тема 2.2.** Анализ организации складского хозяйства | **Содержание** | | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Изучение условий и сроков хранения, анализ организации складского хозяйства на поп | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №21:** «Сущность хранения продуктов» | 2 | |
| | **Практическая работа №22:** «Режимы хранения» | 2 | |
| | **Практическая работа №23:** «Сущность стеллажного способ хранения» | 2 | |
| | **Практическая работа №24:** «Требования к складским помещений» | 2 | |
| | **Практическая работа №25:** «Внутреннее планировка складов» | 2 | |
| | **Практическая работа №26:** «Инвентарь и инструменты для складских помещений» | 2 | |
| ***Промежуточная аттестация дифференцированный зачет*** | | ***2*** | |
| **Всего** | | **68** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 33 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Учебный склад», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное издание / Володина М.В., Сопачева Т.А. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318752

Рудаков, О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026

Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 — Текст : электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br>общих требований к качеству сырья и продуктов;<br>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;<br>методов контроля качества продуктов при хранении; | Демонстрирует умения<br>определять наличие запасов и расход продуктов;<br>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>видов снабжения;<br>видов складских помещений и требования к ним;<br>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;<br>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;<br>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;<br>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;<br>правил оценки состояния запасов на производстве;<br>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;<br>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;<br>видов сопроводительной<br>документации на различные группы продуктов. | оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранениепродуктов, втом числе с использованием специализированного программного обеспечения. | |
| Умеет:<br>определять наличие запасов и расход продуктов;<br>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; | | |

| | | |
|---|---|---|
| проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов,в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. | | |

**Приложение 2.10**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....808**

**1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....809**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 809

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 809

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....908**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 908

2.2. Содержание дисциплины 909

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....913**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | действий (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| *ОК 02* | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| *ОК 05* | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке | правила оформления документов<br><br>правила построения устных сообщений<br><br>особенности социального и культурного контекста | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | проявлять толерантность в рабочем коллективе | | |
| *ОК 06* | проявлять гражданско-патриотическую позицию<br><br>демонстрировать осознанное поведение<br><br>описывать значимость своей специальности<br><br>применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции<br><br>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений<br><br>значимость профессиональной деятельности по специальности<br><br>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | - |
| *ОК 09* | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональные темы | | |
| *ПК 1.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, | подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br><br>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br><br>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br><br>упаковки и хранения полуфабрикатов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 1.2* | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br><br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | регламентами безопасности;<br><br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br><br>обеспечения ресурсосбережения | нерыбного водного сырья, дичи;<br><br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br><br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br><br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br><br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br><br>обеспечения ресурсосбережения |
| *ПК 1.3* | выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br><br>правила безопасной эксплуатации технологического | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br><br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br><br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br><br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br><br>выполнять соблюдение условий, сроков | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br><br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br><br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br><br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br><br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br><br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) | | |
| *ПК 1.4* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологичное | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки | оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | новой рецептуры и презентации | | |
| *ПК 2.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br><br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 2.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br><br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>способы выявления и исправления дефектов,<br><br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, | полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи супов;<br><br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;<br><br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 2.3* | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим | для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br><br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | способом соусов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи соусов;<br><br>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;<br><br>вести учет реализованных соусов | общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br><br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.4* | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; | сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с | промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять | контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.7* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, | варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые | техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней<br><br>птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.8* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур; | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 3.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности | виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации непищевых отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (ХАССП), сроков хранения | | |
| *ПК 3.2* | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при | оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | процесс упаковки на вынос:<br><br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br><br>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и | процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов | взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы | техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи салатов сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,<br><br>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи салатов;<br><br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;<br><br>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br><br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| *ПК 3.4* | выполнять и контролировать приготовление, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и | приготовления, творческого оформления и подготовки к |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, | презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при | размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать | требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;<br>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; | процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; | современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; | холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, | требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней | видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; | птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных блюд из | птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.7* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий | знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, | способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>ведения расчетов с потребителями |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br><br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | | |
| *ПК 4.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; | процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности | выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществлять контроль качества и расхода сырья, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, | полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации непищевых отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | | |
| *ПК 4.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на | характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых<br><br>холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила общения с потребителями;<br><br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br><br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с | варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и | контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость горячих десертов;<br><br>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 4.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; | технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и<br><br>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; | правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br><br>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, | горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;<br><br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом<br><br>требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость горячих напитков;<br><br>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; | принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры | | |
| *ПК 5.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать наличие ресурсов;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;<br>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;<br>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производственного инвентаря и технологического оборудования;<br><br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;<br><br>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности,<br><br>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | понимания персоналом своей ответственности<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br><br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br><br>производственного инвентаря и кухонной посуды;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br><br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| *ПК 5.2* | выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования;<br><br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость | процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;<br><br>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;<br><br>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | консистенции (текстуры);<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;<br><br>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения | | |
| *ПК 5.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; | потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать | методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | |
| *ПК 5.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования;<br><br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий | кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования и упаковывания | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий | кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских | процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br><br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br><br>представлять результат проработки (готовые | правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления | | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 68 | 48 |
| *Курсовая работа (проект)* | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)* | 6 | - |
| Всего | **68** | **48** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация кулинарного производства в организациях питания** | | | |
| **Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания** | **Содержание** | | ОК.1<br>ОК.2<br>ОК.9<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Основные типа, классы ПОП. | 2 | |
| | Характеристика ПОП. | 2 | |
| **Тема 1.2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания** | **Содержание** | | ОК.1<br>ОК.2<br>ОК.5<br>ОК.6<br>ОК.9<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. | 2 | |
| | Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №1: «**Классифицировать складские помещения для хранения мороженного сырья» | 2 | |
| | **Практическая работа №2: «**Классифицировать складские помещения для хранения сухого сырья» | 2 | |
| | **Практическая работа №3: «**Классифицировать складские помещения для хранения овощей» | 2 | |
| | **Практическая работа №4: «**Организация рабочих мест в заготовочных цехах» | 2 | |
| | **Практическая работа №5: «**Организация рабочих мест в доготовочных цехах» | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №6: «**Организация рабочих мест в специализированных цехах» | 2 | |
| | **Практическая работа№7: «**Составление рабочей программы работы раздач» | 2 | |
| | **Практическая работа№8: «**Составление рабочей программы отпуска готовой кулинарной продукции» | 2 | |
| | **Практическая работа№9: «**Составление рабочей программы цехов на ПОП» | 2 | |
| **Раздел 2. Техническое оснащение предприятия** | | | |
| **Тема 2.1. Механическое оборудование** | **Содержание** | | ОК.1<br>ОК.2<br>ОК.5<br>ОК.6<br>ОК.9<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №10: «**Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.» | 2 | |
| | **Практическая работа №11: «**Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки измельчения мяса» | 2 | |
| | **Практическая работа №12: «**Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки.» | 2 | |
| | **Практическая работа №13: «**Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для порционирования .» | 2 | |
| | **Практическая работа №14: «**Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления полуфабрикатов.» | 2 | |
| **Тема 2.2. Тепловое оборудование** | **Содержание** | | ОК.1<br>ОК.2<br>ОК.5<br>ОК.6 |
| | Классификация теплового оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации электроплит | | ОК.9<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | **Практическая работа №15: «**Изучение правил безопасной эксплуатации электроплит.» | 2 | |
| | **Практическая работа №16: «**Изучение правил безопасной эксплуатации электоросковород.» | 2 | |
| | **Практическая работа №17: «**Изучение правил безопасной эксплуатации фритюрниц.» | 2 | |
| | **Практическая работа №18: «**Изучение правил безопасной эксплуатации пищеварочных котлов.» | 2 | |
| | **Практическая работа №19: «**Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных шкафов.» | 2 | |
| | **Практическая работа №20: «**Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов.» | 2 | |
| **Тема 2.3. Холодильное оборудование** | **Содержание** | | ОК.1<br>ОК.2<br>ОК.5<br>ОК.6<br>ОК.9<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 |
| | Классификация холодильного оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | 2 | |
| | **Практическая работа №21: «**Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.» | 2 | |
| | **Практическая работа №22: «**Изучение правил безопасной эксплуатации морозильного оборудования.» | 2 | |
| | **Практическая работа №23: «**Изучение правил безопасной эксплуатации сплит систем.» | 2 | |
| | **Практическая работа №24 «**Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.» | 2 | |
| ***Промежуточная аттестация Экзамен*** | | ***6*** | |
| **Всего** | | **68** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 33 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной 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.

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173795

Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 400 c. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135509

Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 — Текст: электронный.

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

Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>− принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>− прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;<br>− правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>− методики расчета производительности технологического оборудования;<br>− способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br>− правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания | Демонстрирует умения:<br>− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br>− организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>− подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации<br>− выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;<br>− оценивать эффективность использования оборудования;<br>− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;<br>− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| Умение:<br>− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br>− организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>− подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации<br>− выявлять риски в области | | |

| | | |
|---|---|---|
| безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;<br>− оценивать эффективность использования оборудования;<br>− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;<br>− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.<br>− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;<br>− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования<br>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | безопасности и измерительных приборов.<br>− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;<br>− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | |

**Приложение 2.11**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**..... Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .** Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Примерное содержание дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**..... Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ...** Ошибка! Закладка не определена.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной и смежных сферах<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов<br><br>правила построения устных сообщений | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 | Разрабатывать и анализировать алгоритмы для решения поставленных задач;<br>определять сложность алгоритмов;<br>реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования;<br>использовать средства проектирования для создания и графического отображения алгоритмов;<br>оформлять код программ в соответствии со стандартом кодирования;<br>выполнять проверку, отладку кода программы | Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные алгоритмические конструкции;<br>классификация языков программирования;<br>понятие системы программирования;<br>основные элементы языка, структура программы;<br>методы реализации типовых алгоритмов;<br>операторы и операции, управляющие структуры, структуры данных, классы памяти;<br>понятие подпрограммы, библиотеки подпрограмм;<br>объектно-ориентированная модель программирования, основные принципы объектно-ориентированного программирования на примере алгоритмического | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | языка: понятие классов и объектов, их свойств и методов, инкапсуляции и полиморфизма, наследования и переопределения. | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | *68* |
| **Объем образовательной программы в академических часах** | *62* |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | *14* |
| практические занятия (если предусмотрено) | *48* |
| консультации (если предусмотрено) | - |
| **Самостоятельная работа** | - |
| **Промежуточная аттестация** в форме ***экзамена*** | *6* |

2.2. Содержание дисциплины

| **Наименование разделов и тем** | **Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий** | **Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.** |
|---|---|---|
| **Раздел 1. Организации обслуживания 68 часов** | | |
| **Тема 1** | **Содержание** | |
| **Услуги общественного питания и требования к ним** | Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.<br>Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания | 2 |
| | Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, | |

| | | |
|---|---|---|
| | общие требования к ним, требования к безопасности услуг. | |
| | Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией | 2 |
| **Тема 2.**<br>**Торговые помещения организаций питания** | **Содержание** | **2** |
| | Торговые помещения, виды, характеристика, назначение | |
| | Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг | |
| | Интерьер помещений организации питания | |
| | Сервизная, назначение, оснащение | |
| | Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение | |
| | Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия | 6 |
| **Тема 3**<br>**Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **Содержание** | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания | |
| | Порядок получения и подготовка посуды, приборов | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла | |
| | Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья | |
| | Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности | |
| | Правила работы с подносом | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания<br>Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания<br>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию<br>Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом | 10 |
| **Тема 4.**<br>**Информационное обеспечение процесса обслуживания** | **Содержание учебного материала** | |
| | Средства информации. Назначение и принципы составления меню | 2 |
| | Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания | 8 |
| **Тема 5.**<br>**Этапы организации обслуживания** | **Содержание** | |
| | Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов | 2 |
| | Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | |

| | | |
|---|---|---|
| | Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями<br>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.<br>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.<br>Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство | 8 |
| **Тема 6.**<br><br>**Организация процесса обслуживания в зале** | **Содержание** | |
| | Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи | 2 |
| | Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского<br><br>Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом<br>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча<br>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд<br>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка<br>Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов | 8 |
| **Тема 7.** | **Содержание** | |

| | | |
|---|---|---|
| **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания** | Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя | 2 |
| | Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд | |
| | Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. | |
| | Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий | |
| | Правила этикета и нормы поведения за столом | |
| | Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP | |
| | Расчет с потребителями | |
| | Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы | |
| | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами | |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами | |
| | Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания | |
| | Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай | |
| | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей<br><br>Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями<br><br>Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей<br><br>Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах<br>Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах<br>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс<br>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.<br>Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц<br>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий<br>Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта<br>Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю<br>Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю | |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** |
| **Всего:** | | **68 часов** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ «Кулинарный цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное издание / Усов В.В. - Москва : Академия, 2008. - 432 с.

. Сервисная деятельность : учебное пособие / В. А. Фурсов, Н. В. Лазарева, И. В. Калинин, О. А. Кудряшов. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 148 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/63244

3. Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5- 4488-1657-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134196

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг<br>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток<br>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию<br>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла | Демонстрирует умения:<br>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| сервировку столов, современные направления сервировки<br>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;<br>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;<br>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>способы подачи блюд;<br>очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;<br>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br>способы замены использованной посуды и приборов;<br>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br>информационное обеспечение услуг общественного питания;<br>правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | подачи блюд и напитков разными способами;<br>расчета с потребителями;<br>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br>разрабатывать различные виды | |
| Умеет:<br>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря | | |

| | | |
|---|---|---|
| организаций общественного питания к обслуживанию;<br><br>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br><br>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br><br>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;<br><br>подачи блюд и напитков разными способами;<br><br>расчета с потребителями;<br><br>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br><br>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br><br>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br><br>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br><br>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br><br>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; | меню, в том числе план-меню структурного подразделения;<br><br>заменять использованную посуду и приборы;<br><br>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br><br>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-<br><br>технологическое оборудование в процессе обслуживания<br><br>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br><br>соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие<br><br>напитки, коктейли | |

| | | |
|---|---|---|
| подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br><br>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;<br><br>заменять использованную посуду и приборы;<br><br>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br><br>обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-<br><br>технологическое оборудование в процессе обслуживания<br><br>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br><br>соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие<br><br>напитки, коктейли | | |

**Приложение 2.12**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....** Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Примерное содержание дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ....** Ошибка! Закладка не определена.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код<br><br>ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК.01<br>ОК.02<br>ОК.03<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ОК.09<br>ПК 6.1-6.5 | участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские | понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;<br>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, |

| | | |
|---|---|---|
| | изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных<br><br>запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов<br><br>анализировать состояние<br><br>продуктового баланса предприятия питания;<br><br>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br><br>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br><br>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br><br>управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br><br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического | организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;<br><br>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br><br>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br><br>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br><br>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br><br>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br><br>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br><br>требования к реализации продукции общественного питания;<br><br>количественный и качественный состав персонала организации; |

| | | |
|---|---|---|
| | оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br><br>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br><br>грамотно определять<br><br>маркетинговую политику организации питания (товарную, | показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br><br>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;<br><br>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br><br>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br><br>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br><br>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br><br>стили управления;<br><br>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *68* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *68* |
| в том числе: | |
| теоретические занятия | *14* |
| практические занятия | *54* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | |
| в том числе: | - |
| внеаудиторная самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация *дифференцированный зачет*** | 2 |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1 Основы экономики 22 часа** | | | |
| **Тема 1.1**<br>**Экономика — система общественного воспроизводства. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.** | **Содержание** | | |
| | Понятие экономики. Факторы производства, их классификация. Рынок. | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br>ПК 6.2, 6.3 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. | | |
| **Тема 1.2.**<br><br>**Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании** | **Содержание** | | |
| | Ресурсы организации. Понятие основных фондов, износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства.<br><br>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании.<br><br>Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании.<br><br>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы. | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br><br>ПК 6.2, 6.3 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Расчет показателей эффективности использования основных | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | фондов и оборотных средств. | | |
| | **Практические занятия.** Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения. | **2** | |
| | **Практические занятия.** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания. | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. | **2** | |
| | **Содержание** | | |
| | Понятие цены, ее элементы. Классификация цен. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса. | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br>ПК 6.2, 6.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Понятия «производственная мощность» и «производственная программа». | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек | **2** | |
| | **Практические занятия.** Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. | **2** | |
| | **Практические занятия.** Налоговая система РФ. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды | **2** | |
| **Раздел 2. Основы менеджмента 22 часа** | | | |
| **Тема 2.1.** **Сущность, цели и задачи менеджмента.** **Предприятие как объект управления** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы | 2 | ОК.01, 02,03, 09 ПК 6.4, ПК 6.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды | | |
| | Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание<br><br>Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | производственных ситуациях методом «мозгового штурма» | | |
| | **Практические занятия.** Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания | **4** | |
| **Тема 2.2.** | **Содержание** | | |
| **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br>ПК 6.4, ПК 6.5 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Изучение методов расчета и анализа производительности | **2** | ОК.01, 02,03, 09<br>ПК 6.4, ПК 6.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | труда. Расчет показателей движения кадров. | | |
| | **Практические занятия.** Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии» | **2** | |
| | **Практические занятия.** Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. | **2** | |
| | **Практические занятия.** Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места | **2** | |
| **Раздел 3. Основы маркетинга 24 часа** | | | |
| **Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции** | **Содержание** | | |
| | Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.<br>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Жизненный цикл товара | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br>ПК 6.1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).<br><br>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Стратегия разработки новых товаров (меню). Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама и ее виды. | **8** | |
| | **Содержание** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании** | Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.<br><br>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях | 2 | ОК.01, 02,03, 09<br><br>ПК 6.1 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий | **4** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. | | |
| | **Практические занятия.** Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений | **2** | |
| **Промежуточная аттестация** ***дифференцированный зачет*** | | **2** | |
| **Всего: 68 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**3.2. Учебно-методическое обеспечение**

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебное издание / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;<br>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;<br>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),<br>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;<br>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;<br>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;<br>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;<br>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней | Демонстрирует умения<br>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;<br>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;<br>анализировать факторы, влияющие на<br>хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;<br>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;<br>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);<br><br>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;<br><br>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;<br><br>понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br><br>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью | эффективных управленческих решений;<br><br>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br><br>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br><br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br><br>составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса<br><br>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br><br>анализировать спрос на товары и услуги<br><br>организации ресторанного бизнеса;<br><br>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br><br>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и | |

| | | |
|---|---|---|
| показателей продуктового баланса;<br><br>источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,<br><br>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br><br>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;<br><br>требования к реализации продукции общественного питания;<br><br>количественный и качественный состав персонала организации;<br><br>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br><br>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; | анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных<br><br>организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | |

| | | |
|---|---|---|
| состав издержек производства и обращения<br>организаций ресторанного бизнеса;<br>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;<br>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;<br>− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих | | |

| | | |
|---|---|---|
| решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br><br>стили управления;<br><br>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br><br>правила делового общения в коллективе<br><br>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;<br><br>понятие сегментация рынка;<br><br>методы проведения маркетинговых исследований;<br><br>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br><br>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. | | |
| Умеет:<br><br>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;<br><br>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; | | |

| | | |
|---|---|---|
| анализировать факторы, влияющие на<br>хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;<br>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;<br>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;<br>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br>составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса<br>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании | | |

| | | |
|---|---|---|
| уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br>анализировать спрос на товары и услуги<br>организации ресторанного бизнеса;<br>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных<br>организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | | |

**Приложение 2.13**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....**

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

**1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна

обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| ***Код ОК,*** ***ПК*** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях | |
| ОК 02<br><br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| профессиональной деятельности | получаемую информацию, оформлять результаты поиска | | |
| ОК.03<br><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>определять источники достоверной правовой информации | содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности | |
| ОК.04<br><br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива<br>психологические особенности личности | |
| ОК.05<br><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов<br>правила построения устных сообщений<br>особенности социального и культурного контекста | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 06<br><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение применять стандарты антикоррупционного поведения | сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения | |
| ОК.09<br><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) | |
| ПК 6.2-6.4 | применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства | законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области | выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала организации и контроля текущей деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда. | подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 68 | 54 |
| Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) | 2- | - |
| Всего | **68** | **54** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1 Основные положения Конституции РФ** | | **12** | |
| **Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ** | *Содержание* | | |
| | Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия | 4 | ОК 01-06, ОК 09 ПК 6.2-6.4 |
| **Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (1-2)** Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина | 4 | ОК 01-07, ОК 09 |
| | **Практическое занятие (3-4)** Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина | 2 | ОК 01-07, ОК 09 |
| | **Практическое занятие (5-6)** Право социальной защиты граждан | 2 | ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4 |
| **Раздел 2 Основы гражданского права** | | **12** | |
| **Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений** | *Содержание* | | |
| | Предмет, принципы и источники российского гражданского права | 2 | ОК 01-07, ОК 09 |
| | **Практическое занятие (7-8)** Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. | 2 | ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4 |
| **Тема 2.2 Классификация и организационно-** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (9-10)** Классификация субъектов предпринимательской деятельности | 2 | ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **правовые формы юридических лиц** | | | |
| | **Практическое занятие (11-12)**<br>Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| | **Практическое занятие (13-14)**<br>Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| **Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение** | **Содержание** | | |
| | **Практическое занятие (15-16)**<br>Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| | **Практическое занятие (17-18)**<br>Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство). | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| **Раздел 3 Основы трудового права** | | **18** | |
| **Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений** | *Содержание* | | |
| | Трудовые отношения: понятие, основания возникновения | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| | **Практическое занятие (19-20)**<br>Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| | **Практическое занятие (21-22)**<br>Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| | **Практическое занятие (23-24)**<br>Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| | **Практическое занятие (25-26)**<br>Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (27-28)**<br>Материальная ответственность работодателя перед работником | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| | **Практическое занятие (29-30)**<br>Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| **Тема 3.3 Защита трудовых прав работников** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (31-32)**<br>Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| | **Практическое занятие (33-34)**<br>Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| **Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность** | | **14** | |
| **Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (35-36)**<br>Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины | 4 | ОК 01-07,<br>ОК 09<br>ПК 6.2-6.4 |
| | **Практическое занятие (37-38)**<br>Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.). | 2 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| **Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (39-40);**<br>**Практическое занятие (41-42)**<br>Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности | 4 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |
| **Тема 4.3. Административные наказания** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (43--44); (45-46)** | 4 | ОК 01-07,<br>ОК 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика | | |
| **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | | **8** | |
| **Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (47-48); (49-50)** Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав | 4 | ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2-6.4 |
| **Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров** | *Содержание* | | |
| | **Практическое занятие (51-52)** Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. | 2 | ОК 01-07, ОК 09 |
| | **Практическое занятие (53-54)** Третейские суды в РФ | 2 | ОК 01-07, ОК 09 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)** | | **2** | |
| **Всего: 68 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / В. А. Зуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47896-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332105

Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное издание / Румынина В.В. - Москва: Академия, 2021. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;<br>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;<br>рава и обязанности работников в области профессиональной деятельности;<br>организационно-правовые формы организаций;<br>формы оплаты труда | Демонстрирует знания:<br>применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;<br>соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств | Наблюдение выполнения практических работ<br>Диагностика (тестирование, контрольные работы) |
| Умеет:<br>применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;<br>соблюдать требования действующего законодательства и | Демонстрирует умения<br>применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;<br>соблюдать требования действующего законодательства и | |

| | | |
|---|---|---|
| защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств | защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств | |

**Приложение 2.14**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Ошибка! Закладка не определена.

**Ошибка! Закладка не определена.**

**Ошибка! Закладка не определена.**

Ошибка! Закладка не определена.

**Ошибка! Закладка не определена.**

**Ошибка! Закладка не определена.**

Ошибка! Закладка не определена.

**Ошибка! Закладка не определена.**

**Ошибка! Закладка не определена.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ...**Ошибка! Закладка не определена.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование представлений о практическом применении информационных технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| *Код ОК, ПК* | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br><br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br><br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br><br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br><br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br><br>методы работы в профессиональной и смежных сферах<br><br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс | номенклатура информационных источников, применяемых | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов<br><br>правила построения устных сообщений | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | |
| ПК 6.1-6.4 | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;<br>обрабатывать текстовую и табличную информацию;<br><br>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br><br>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;<br><br>обеспечивать информационную безопасность;<br><br>применять антивирусные средства защиты информации;<br><br>осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;<br><br>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;<br><br>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;<br><br>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;<br><br>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | **68** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 54 |
| Самостоятельная работа | |
| промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** | 2 |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1 Автоматизированная обработка информации** | | | |
| **Тема 1.1 Информация и информационные процессы** | **Содержание** | | |
| | Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| **Тема 1.2. Технические средства информационных технологий** | **Содержание** | | |
| | Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника | | |
| **Тема 1.3. Информационные системы** | **Содержание** | | |
| | Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс» | **2** | ПК 6.1-6.4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Гарант». | | |
| **Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | | | |
| **Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации** | **Содержание** | | |
| | Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора. | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. | 2 | ПК 6.1-6.4 |
| | Оформление страниц документов, формирование оглавлений. | | |
| | Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. | 2 | |
| | Шаблоны и стили оформления. | | |
| | Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. | 2 | |
| | Слияние документов. | | |
| | Издательские возможности редактора. | 2 | |
| | Создание реферата с использование всех возможностей текстового редактора | 2 | |
| | Создание структурированного документа | 2 | |
| **Тема 2.2 Технология обработки графической информации** | **Содержание** | | |
| | Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ | 2 | ПК 6.1-6.4 |
| | Прикладные программы для обработки графической информации (Microsoft Paint) | | |
| | Прикладные программы для обработки графической информации (Corel DRAW) | | |
| | Прикладные программы для обработки графической информации (Adobe Photoshop) | | |
| **Тема 2.3 Компьютерн** | **Содержание** | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ые презентации** | Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | | |
| | Графические объекты, таблицы и диаграммы презентации. | 2 | ПК 6.1-6.4 |
| | Общие операции со слайдами. | | |
| | Дизайн, анимация, эффекты, звуковое сопровождение | | |
| | Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Современные способы обслуживания в ресторане | 2 | |
| | Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Новое меню ресторана | 2 | |
| | Работа в программе Power Point над презентациями по теме: Новые блюда ресторана | 2 | |
| | Создание и оформление слайдов мультимейдиной презентации «Кухни народов мира» | 2 | |
| **Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности** | **Содержание** | | |
| | Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. | | |
| | База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Создание таблицы, запроса. | 2 | ПК 6.1-6.4 |
| | Создание формы, отчета | **2** | |
| | Формирование запроса-выборки. | **2** | |
| **Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **Содержание** | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. | **2** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. | **2** | ОК 05<br>ОК 09 |
| | Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | 2 | |
| | Работа по разработке меню, расчет себестоимости. | 2 | |
| | Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | | | |
| **Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет** | **Содержание** | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.<br>Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. | **2** | |
| | Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц. | **2** | |
| **Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности** | **Содержание** | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | | |
| | Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.<br>Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | 2 | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 09 |
| | Программно-технический уровень защиты. | | ПК 6.1-6.4 |
| | Защита жесткого диска. | | |
| | Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов | 2 | |
| | Организация безопасной работы с компьютерной техникой. | | |
| **Промежуточная аттестация в форме *Дифференцированного зачета*** | | **2** | |
| **Всего: 68 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг» и «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536598

Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131404

Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537693

Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 416 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>основных понятий автоматизированной обработки информации;<br>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;<br>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;<br>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;<br>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности | Демонстрирует умения<br>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;<br>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать<br>информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |
| Умеет:<br>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;<br>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;<br>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать<br>информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации | | |

**Приложение 2.15**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

**2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....977**

**1. Общая характеристикаРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....978**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 978

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 978

**2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....1083**

*2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 1083*

*2.2. Содержание дисциплины 1084*

**3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

*3.1. Материально-техническое обеспечение* ***Ошибка! Закладка не определена.***

*3.2. Учебно-методическое обеспечение* ***Ошибка! Закладка не определена.***

**4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....1088**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | действий (самостоятельно или с помощью наставника) | | |
| *ОК 02* | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br><br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br><br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br><br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br><br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br><br>приемы структурирования информации<br><br>формат оформления результатов поиска информации<br><br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и<br><br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства | - |
| *ОК 03* | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br><br>применять современную научную | содержание актуальной нормативно-правовой документации<br><br>современная научная и профессиональная терминология | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональную терминологию<br><br>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br><br>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br><br>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования<br><br>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br><br>определять источники достоверной правовой информации<br><br>составлять различные правовые документы<br><br>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать<br><br>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | возможные траектории профессионального развития и самообразования<br><br>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности<br><br>правила разработки презентации<br><br>основные этапы разработки и реализации проекта | |
| *ОК 04* | организовывать работу коллектива и команды<br><br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе | психологические основы деятельности коллектива<br><br>психологические особенности личности | - |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | профессиональной деятельности | | |
| *ОК 05* | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br><br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила оформления документов<br><br>правила построения устных сообщений<br><br>особенности социального и культурного контекста | - |
| *ОК 09* | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы<br><br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br><br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br><br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br><br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br><br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br><br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br><br>особенности произношения<br><br>правила чтения текстов профессиональной направленности | - |
| *ПК 1.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с | подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>системы охраны труда, пожарной безопасности и | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 1.2* | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br><br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br><br>обеспечения ресурсосбережения | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br><br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br><br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br><br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br><br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br><br>обеспечения ресурсосбережения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br><br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | |
| *ПК 1.3* | выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br><br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br><br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br><br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br><br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br><br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br><br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br><br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br><br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); | техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br><br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) | | |
| *ПК 1.4* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур; | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов | |
| *ПК 2.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br><br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной | выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного | приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 2.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, | ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br><br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br><br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>способы выявления и исправления дефектов,<br><br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи супов;<br><br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;<br><br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| *ПК 2.3* | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями | приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; | способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br><br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи соусов;<br><br>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;<br><br>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br><br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.4* | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд | бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br><br>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,<br><br>круп, бобовых, макаронных изделий;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и | промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из | видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; | рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; | правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.7* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; | кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом | домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней<br><br>птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 2.8* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию | процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, | выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления | закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведения расчетов с потребителем |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| *ПК 3.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; | техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, | инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |
| *ПК 3.2* | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления | видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим | холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br><br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br><br>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, | Процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,<br><br>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий | температура подачи салатов сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи салатов;<br><br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;<br><br>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br><br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | | |
| *ПК 3.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные | авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок | канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;<br><br>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; | словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными | процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием | готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, | помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br><br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.6* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с | характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;<br><br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, | кролика сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>организовывать, контролировать | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br><br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд | | |
| *ПК 3.7* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; | знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологиченое | выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>ведения расчетов с потребителями |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом | оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br><br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры | | |
| *ПК 4.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и | процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, | выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | имеющихся условий хранения;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, | посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации непищевых отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | | |
| *ПК 4.2* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых | выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; | холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных | промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br><br>правила общения с потребителями;<br><br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | холодных десертов;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных десертов;<br>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br><br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость | Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br><br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных | ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br><br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих десертов;<br>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к | безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость горячих десертов;<br>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. | | |
| *ПК 4.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br><br>контролировать, осуществлять выбор, | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; | видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом; | современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и<br><br>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br><br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента<br><br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br><br>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и | процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br><br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br><br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br><br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов | готовых горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br><br>варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br><br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br><br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br><br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br><br>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>техника порционирования, варианты оформления | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br><br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br><br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br><br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br><br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;<br><br>оценивать качество органолептическим способом;<br><br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, | горячих напитков сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br><br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br><br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;<br><br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br><br>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом<br><br>требований к безопасности готовой продукции;<br><br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br><br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br><br>рассчитывать стоимость горячих напитков;<br><br>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | раздаче;<br>консультировать потребителей;<br><br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе | | |
| *ПК 4.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с | процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; | выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br><br>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков | |
| *ПК 5.1* | выполнять и контролировать подготовку рабочих | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для | выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать наличие ресурсов;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;<br><br>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;<br><br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; | приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br><br>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;<br><br>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, | эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;<br><br>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности,<br><br>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br><br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br><br>производственного инвентаря и кухонной посуды;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br><br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| *ПК 5.2* | выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими | процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования;<br><br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, | температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;<br><br>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;<br><br>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;<br><br>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения | | |
| *ПК 5.3* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br><br>доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | изделий и праздничного хлеба | | |
| *ПК 5.4* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования;<br><br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил | виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования и упаковывания | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.5* | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br><br>распознавать недоброкачественные продукты;<br><br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br><br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br><br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br><br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br><br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | соответствии с рецептурой;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br><br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br><br>контролировать ротацию продуктов;<br><br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br><br>контролировать соблюдение правил | отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | утилизации непищевых отходов;<br><br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br><br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br><br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br><br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | доводить тесто до определенной консистенции;<br><br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br><br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br><br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br><br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | перед отпуском, упаковкой на вынос;<br><br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br><br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br><br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br><br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br><br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br><br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских изделий сложного ассортимента | | |
| *ПК 5.6* | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br><br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или | процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br><br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур;<br><br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br><br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br><br>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления | | |
| *ПК 6.1* | разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий | ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br><br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;<br><br>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;<br><br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;<br><br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и | актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;<br><br>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;<br><br>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br><br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;<br><br>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br><br>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;<br><br>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;<br><br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br><br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br><br>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; | видов и форм обслуживания;<br><br>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | концепции организации питания;<br><br>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;<br><br>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;<br><br>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;<br><br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню | правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br><br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;<br><br>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания | |
| *ПК 6.2* | выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br><br>составлять графики работы с учетом | знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br><br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br><br>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br><br>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о | выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br><br>координации деятельности подчиненного персонала |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | потребности организации питания;<br><br>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br><br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br><br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br><br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию | работе бригады/команды со стороны;<br><br>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br><br>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br><br>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br><br>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br><br>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;<br><br>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;<br><br>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br><br>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат | |
| *ПК 6.3* | выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br><br>взаимодействовать со службой снабжения и | требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;<br><br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; | выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br><br>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| *ПК 6.4* | выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br><br>определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br><br>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br><br>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br><br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br><br>оценивать работу подчиненного персонала | формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br><br>отраслевые стандарты;<br><br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;<br><br>структуру организации питания;<br><br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br><br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br><br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br><br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; | организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br><br>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения<br><br>организации питания;<br><br>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br><br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br><br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br><br>правила составления графиков выхода на работу | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Наименование составных частей дисциплины** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | 50 | 34 |
| *Курсовая работа (проект)* | - | - |
| Самостоятельная работа | - | - |
| Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)* | 6 | - |
| Всего | **50** | **34** |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Электробезопасность и пожарная безопасность** | | | |
| **Тема 1.1. Электробезопасность** | **Содержание** | | ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 |
| | Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №1:** «Понятие электробезопасность и последствия поражения электрическим током» | 2 | |
| | **Практическая работа №2:** «Условия возникновения электротравм и их классификация» | 2 | |
| | **Практическая работа №3:** «Влияние времени воздействия и силы тока на развитие электротравмы» | 2 | |
| | **Практическая работа №4:** «Анализ опасности работы с электро оборудованием» | 2 | |
| | **Практическая работа №5:** «Меры безопасности при работе с электрооборудование» | 2 | |
| **Тема 1.2. Защита от поражения электрическим током.** | **Содержание** | | ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 1.1-1.4 |
| | Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | | ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №6:** «Технические способы защиты от электрического тока» | 2 | |
| | **Практическая работа №7:** «Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции» | 2 | |
| | **Практическая работа №8:** «Индивидуальные средства защиты от поражения эл.током: виды и назначение» | 2 | |
| | **Практическая работа №9:** «Проверка средств защиты при работе с электрооборудованием» | 2 | |
| | **Практическая работа №10:** «Правильное использование средств защиты при работе с электрооборудованием» | 2 | |
| **Тема 1.3. Пожарная безопасность** | **Содержание** | | ОК.01<br>ОК.02<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ОК.09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
| | Пожарная безопасность зданий и сооружений (ФЗ №123-ФЗ). Правила пожарной безопасности в РФ. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. | 2 | |
| | Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |
| | **Практическая работа №11:** «Изучение Федерального закона №123-ФЗ» | 2 | |
| | **Практическая работа №12:** «Изучение документа: Правила пожарной безопасности в РФ» | 2 | |
| | **Практическая работа №13:** «Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности» | 2 | |
| **Тема 1.4. Противопожарная сигнализация** | **Содержание** | | ОК.01<br>ОК.02<br>ОК.04<br>ОК.05<br>ОК.09 |
| | Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №16:** «Пожарный инвентарь: виды, назначение и правильный уход» | 2 | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4 |
| | **Практическая работа №17:** «Противопожарное водоснабжение» | 2 | |
| | **Практическая работа №18:** «Использование средств пожаротушения» | 2 | |
| | **Практическая работа №19:** «Средства пожарной сигнализации» | 2 | |
| ***Промежуточная аттестация Экзамен*** | | ***6*** | |
| **Всего** | | **50** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310208

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Калинина В.М. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

Широков, Ю. А. Охрана труда / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326168

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Показатели освоенности компетенций | Методы оценки |
|---|---|---|
| Знает:<br>Законодательство в области охраны труда;<br>Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;<br>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;<br>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;<br>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;<br>Действие токсичных веществ на организм человека;<br>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;<br>Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;<br>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;<br>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;<br>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;<br>Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты; | анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию;<br>проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы,<br>обосновывает и объясняет свои действия,<br>Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;<br>Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования.<br>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.<br>Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.<br>Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в | Экспертное наблюдение выполнения практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| Умеет:<br>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;<br>Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;<br>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;<br>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;<br>Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;<br>Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;<br>Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;<br>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности | области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;<br>Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом.<br>Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека<br>Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ.<br>Демонстрирует умения:<br>вести документацию установленного<br>образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты;<br>определять и проводить анализ<br>опасных и вредных факторов в<br>сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности<br>на производственном объекте;<br>применять безопасные приёмы<br>труда на территории организации<br>и в производственных | |

| | | |
|---|---|---|
| | помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. | |

**Приложение 2.16**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2026 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

**1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» ..... 1093**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы ..... 1093**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ..... 1093**

**2. Структура и содержание учебной дисциплины ..... 1098**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы ..... 1098**

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» ..... 1099**

**3. Условия реализации программы учебной дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**Ошибка! Закладка не определена.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**Ошибка! Закладка не определена.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ..... 1109**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Учебная дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 06, 07, 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| **Код**<br><br>**ОК, ПК** | **Умения** | **Знания** |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте;<br><br>использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС;<br><br>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br><br>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; | актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;<br><br>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы<br><br>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;<br><br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий | порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности |

| | | |
|---|---|---|
| | жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, для создания человеко - и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности. | психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведен | ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;<br>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью | основы военной службы и обороны государства;<br>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br>боевые традиции Вооруженных Сил России; |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени | соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны<br>соблюдать нормы экологической безопасности,<br>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;<br>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>применять первичные средства | Нормы и правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности,<br>основы военной безопасности и обороны государства;<br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации<br>способы защиты населения от оружия массового поражения<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; |

| | | |
|---|---|---|
| | пожаротушения;<br>выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим;<br>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;<br>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;<br>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние | классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки | владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе | основы строевой, огневой и тактической подготовки;<br>факторы формирования здорового образа жизни |
| ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламент | обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| ПК 1.2 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, включая неблагоприятную экологическую обстановку | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать безопасность при неблагоприятной экологической обстановке | системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать безопасность при неблагоприятной экологической обстановке; | системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с | контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |

| | | |
|---|---|---|
| инструкциями и регламентам | | |
| ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциям | разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы** | 68 |
| **В т.ч. в форме практической подготовки** | 54 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические занятия | 54 |
| Самостоятельная работа | |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций** | | **18** | ОК 01, ОК-2, ОК-04, ОК 07, ПК 1.1,ПК 1,2 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1 ПК 5.1 |
| **Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК-2, ОК-04, ОК 07, ПК 1.1 ПК 1,2 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 |
| | Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей.<br>Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики.<br>Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства.<br>Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.<br>Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **В том числе практических занятий** | **2** | |
| | Виды экологических угроз и эпидемических рисков, актуальных для сферы общественного питания. | 2 | |
| **Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК-2, ОК-04, ОК 07, ПК 1.1 ПК 1,2 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 |
| | Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера.<br>Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций.<br>Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте.<br>Ядерное оружие и его поражающие факторы.<br>Химическое оружие и его характеристика.<br>Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.<br>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций.<br>Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | **6** | |
| | Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного характера. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Подготовка плана действий персонала кафе/ресторана при угрозе наводнения | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях техногенного характера. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственном объекте. Подготовка плана действий персонала кафе/ресторана утечка аммиака из холодильной установки. | 2 | |
| | **Разработка памятки «Правила поведения при угрозе террористического акта для работников общепита». Проанализировать возможные угрозы террористических актов на объектах общественного питания.** | 2 | |
| **Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 01, ОК-2, ОК-04, ОК 07, ПК 1.1 ПК 1,2 ПК 2.1, ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 |
| | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).<br>Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны.<br>Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.<br>Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте.<br>Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды | **2** | |
| | **В том числе практических занятий** | **4** | |
| | Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны | 2 | |
| | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Разработать алгоритм действий для сотрудников кухни «Действия при эпидемии» | 2 | |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки** | | **48** | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»** | | **48** | **10** |
| **Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г. | 2 | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | **4** | |
| | Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Изучение истории Вооруженных сил РФ. | 2 | |
| | История кадров пищевой промышленности в ВС РФ в военное и мирное время. | 2 | |
| **Тема 2.2. Аксиология военной службы** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |
| | Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере.<br>Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности).<br>Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества.<br>Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи. | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | **6** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность | 2 | |
| | **Стратегии национальной безопасности и угроз национальной безопасности РФ на современном этапе** | 2 | |
| | **Разработка памятки «Правила поведения при угрозе террористического акта для работников общепита». Проанализировать возможные угрозы террористических актов на объектах общественного питания.** | 2 | |
| **Тема 2.3. Праксиология воинской службы** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |
| | Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | **10** | |
| | Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности | 2 | |
| | **Изучение порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке** | 2 | |
| | Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин. | 2 | |
| | Подчиненность и обязанности дневального по роте. Обязанности дежурного по роте. | 2 | |
| | Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение | 2 | |
| **Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка** | **В том числе практических занятий** | **10** | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |
| | Тренинг умений строевой и физической подготовки. Освоение строевых приёмов и движения без оружия. Строевые приемы и | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головной убор снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом. | | |
| | Тренинг умений строевой и физической подготовки. Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. | 2 | |
| | Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении | 2 | |
| | Работа частей и механизмов автомата при заряжении и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. | 2 | |
| | Отработка нормативов по разборке и сборке АК-74. | 2 | |
| **Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 06, ОК 08 |
| | **В том числе практических занятий** | **12** | |
| | Первая (доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | 2 | |
| | Первая(доврачебная) помощь при переломах, вывихах, растяжениях связок. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим при переломах, вывихах, растяжениях связок. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого. | 2 | |
| | Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током, утоплении | 2 | |
| | Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при переохлаждении, обморожении, полученных на производстве | 2 | |
| | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания | 2 | |
| | Первая помощь при отравлениях, в т.ч. продуктами питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 2 | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)** | | **48** | ОК 01, ОК 03<br>ОК 02, ОК 07,<br>ПК 1.1, ПК 1,2<br>ПК 2.1, ПК 3.1<br>ПК 4.1, ПК 5.1 |
| **Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 02, ОК 07,<br>ПК 1.1<br>ПК 1,2<br>ПК 2.1,<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | 1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний.<br>2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики.<br>Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | **12** | |
| | Иммунитет и методы иммунопрофилактики | 2 | |
| | Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на производстве. | 2 | |
| | Меры профилактики воздушно-капельных инфекций на пищевых предприятиях. | 2 | |
| | Пищевые отравления бактериальными токсинами, продуктами общественного питания. | 2 | |
| | Желудочно-кишечные инфекции. Передача возбудителей кишечных инфекций при нарушении технологических процессов или санитарных правил. | 2 | |
| | Признаки инфекций, пути их передачи и меры профилактики в сфере общественного питания. Последовательность обработки и хранения продуктов с учётом требований СанПиН. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме** | **Содержание учебного материала** | **22** | ОК 01, ОК 07 |
| | 1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации.<br>2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах | 2 | |
| | **В том числе практических занятий** | **20** | |
| | Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий | 2 | |
| | Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого | 2 | |
| | Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности | 2 | |
| | Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, полученных на производстве | 2 | |
| | Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания | 2 | |
| | Первая (доврачебная) помощь при переохлаждении, обморожении, полученных на производстве. | 2 | |
| | Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током, утоплении, | 2 | |
| | Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути | 2 | |
| | Первая помощь при отравлениях, в т.ч. продуктами питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 2 | |
| | Отработка на тренажере непрямого массажа сердца | 2 | |
| **Тема 2.3.** | **Содержание учебного материала** | **12** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Обеспечение здорового образа жизни** | 1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие<br>2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика | 2 | ОК 01, ОК 03 |
| | **В том числе практических занятий** | **10** | |
| | Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания с учетом профессии:<br>- учет специфики работы с продуктами растительного сырья (гигиена, профилактика пищевых аллергий и отравлений),<br>- рекомендации по поддержанию физической формы для работы на производстве (выносливость, сила, координация);<br>- советы по профилактике профессиональных заболеваний (проблемы с опорно-двигательным аппаратом, стресс и т.д.). | 4 | |
| | Влияния вредных привычек на здоровье человека и качество пищевой продукции. Разработка практических рекомендации по профилактике вредных привычек среди сотрудников предприятий общественного питания | 4 | |
| | Эссе на тему «Здоровый образ жизни — основа профессионального успеха повара» | 2 | |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** | |
| **Всего:** | | **68** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Кабинет № 29 «Основ безопасности и защиты Родины», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебный тир, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва: Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — Текст: непосредственный.

**3.2.2. Основные электронные издания**

Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва: Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст: электронный. - URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб, и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542696.

2. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб, и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538055.

3.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: http://www.mchs.gov.ru.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | |
|---|---|---|
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Знать:<br>актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;<br>порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности;<br>психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте;<br>нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности | владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;<br>знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности<br>ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.<br>знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; | Письменный и устный опрос.<br>Тестирование.<br>Оценка результатов выполнения практических работ<br>Промежуточная аттестация |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | | |
| Уметь:<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в | демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. |

| | | |
|---|---|---|
| том числе при возникновении ЧС;<br><br>участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности;<br><br>действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;<br><br>соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте;<br><br>использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС;<br><br>соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны | том числе при возникновении ЧС;<br><br>эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности;<br><br>соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте;<br><br>правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС<br><br>правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны | Оценка результатов выполнения практических работ |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)** | | |
| Знать:<br><br>основы военной безопасности и обороны государства;<br><br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br><br>основы строевой, огневой и тактической подготовки; | демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства;<br><br>не уклоняется от службы в рядах ВС РФ;<br><br>демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки;<br><br>применяет профессиональные знания при | Письменный и устный опрос.<br><br>Тестирование.<br><br>Оценка результатов выполнения практических работ<br><br>Промежуточная аттестация |

| | | |
|---|---|---|
| область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>боевые традиции Вооруженных Сил России | исполнении обязанностей военной службы;<br>демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России | |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)** | | |
| Уметь:<br>владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе;<br>выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим | демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим | Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.<br>Оценка результатов выполнения практических работ |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)** | | |
| Знать:<br>характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов;<br>классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;<br>факторы формирования здорового образа жизни | владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов;<br>демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации;<br>правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни | Письменный и устный опрос.<br>Оценка результатов выполнения практических работ |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)** | | |
| Уметь: | | Экспертное наблюдение за |

| | | |
|---|---|---|
| демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим<br>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;<br>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние | демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим<br>владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний;<br>определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние | ходом выполнения практических работ.<br>Оценка результатов выполнения практических работ |

1113

**Приложение 2.17**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.10ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ ТУРИЗМА И СФЕРЫ УСЛУГ»

**2026 г.**

# СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....** Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .** Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Примерное содержание дисциплины **Ошибка! Закладка не определена.**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....** Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ...** Ошибка! Закладка не определена.

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# «ОП.10Ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ ТУРИЗМА И СФЕРЫ УСЛУГ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10Ц Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг»: формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы; формирование представлений как разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для поп; вести учет и отчетность с использованием автоматизированных информационных систем для поп; оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию с использованием автоматизированных информационных систем для поп; разрабатывать рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для поп; разрабатывать химикоэнергетические характеристики блюда с использованием автоматизированных информационных систем для ПОП.

Дисциплина «ОП.10Ц Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг» является вариативной частью общепрофессионального цикла образовательной программы. Изучение этой дисциплины необходимо, так как «Цифровые технологии на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг» обеспечивают выпуск качественной продукции, соответствующей нормам ГОСТ и требованиям безопасности, дает возможность вести точный учет показателей, контролировать и управлять процессом изготовления.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

| Код<br>ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК.01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| | определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы | структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах |

| | | |
|---|---|---|
| | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах | |
| | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| | выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска | приемы структурирования информации |
| | оценивать практическую значимость результатов поиска | формат оформления результатов поиска информации |
| | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач | современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и |
| | использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности | программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства |
| | использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | |
| ОК.03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности | содержание актуальной нормативно-правовой документации |
| | применять современную научную профессиональную терминологию | современная научная и профессиональная терминология |
| | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи | основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности |
| | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной | правила разработки презентации |

| | | |
|---|---|---|
| | деятельности, выявлять источники финансирования | |
| | презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности | основные этапы разработки и реализации проекта |
| | определять источники достоверной правовой информации | |
| | составлять различные правовые документы | |
| | находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать | |
| | оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | |
| | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности | |
| ОК.05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке | правила оформления документов |
| | проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений |
| | | особенности социального и культурного контекста |
| ОК.07 | соблюдать нормы экологической безопасности | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |
| | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности |
| | организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства | пути обеспечения ресурсосбережения |
| | организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона | принципы бережливого производства |
| | эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | основные направления изменения климатических условий региона |

| | | |
|---|---|---|
| ОК.09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы |
| | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) |
| | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
| | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) | особенности произношения |
| | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК.1.1 | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br><br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br><br>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;<br><br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке |

| | | |
|---|---|---|
| | безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br><br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК.1.4 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br><br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br><br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br><br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br><br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br><br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br><br>правила организации проработки рецептур; |

| | | |
|---|---|---|
| | анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br><br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br><br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br><br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br><br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации | правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br><br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br><br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ПК.2.1 | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br><br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br><br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br><br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br><br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br><br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br><br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного |

| | | |
|---|---|---|
| | объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br><br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br><br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br><br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br><br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br><br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br><br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br><br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br><br>правила утилизации отходов;<br><br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br><br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК.6.1 | разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br><br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий | ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;<br><br>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;<br><br>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br><br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания;<br><br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;<br><br>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;<br><br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;<br><br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br><br>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;<br><br>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;<br><br>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;<br><br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню | ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br><br>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;<br><br>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;<br><br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br><br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br><br>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;<br><br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br><br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br><br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;<br><br>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| ПК.6.2 | выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими | знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br><br>дисциплинарные процедуры в организации питания; |

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
|---|---|
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | *88* |
| **Объем образовательной программы в академических часах** | *82* |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | *2* |
| практические занятия (если предусмотрено) | *80* |
| консультации (если предусмотрено) | - |
| **Самостоятельная работа** | - |
| **Промежуточная аттестация** в форме ***Экзамена*** | *6* |

2.2. Содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч. | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1 Основы цифровых технологий** | | | |
| **Тема 1.1**<br>**Основы цифровых технологий** | **Содержание** | **2/8** | |
| | Сущность и содержание курса, цели и задачи. | 2 | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09<br>ПК 6.2 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Цифровые технологии предприятий общественного питания. | **4** | |
| | Цифровые технологии предприятий общественного питания. | 2 | |
| | Структура, состав, виды и типы программных средств | 2 | |
| **Тема 1.2.**<br>**Информационные системы** | **Содержание** | **0/16** | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09<br>ПК1.1<br>ПК 1.4<br>ПК 2.1<br>ПК 6.1<br>ПК 6.2 |
| | **Практические занятия.** Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. | 2 | |
| | **Практические занятия.** Информационные модели фронт-офисной части предприятия питания разных форматов предприятий питания | 2 | |
| | **Практические занятия.** Взаимодействие с бэк-офисными прикладными программами | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические занятия.** Программные средства для обеспечения интерфейса с гостями. | 2 | |
| | **Практические занятия.** Программные средства для обеспечения интерфейса с поставщиками сырья и услуг. | 2 | |
| | **Практические занятия.** Изучение Программные средства для обеспечения интерфейса с гостями. | 2 | |
| | **Практические занятия.** Изучение Программные средства для обеспечения интерфейса с поставщиками сырья и услуг. | 4 | |
| **Тема 1.3**<br><br>**Программное обеспечение информационных технологий** | **Содержание** | **0/24** | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09<br>ПК1.1<br>ПК 1.4<br>ПК 2.1<br>ПК 6.1<br>ПК 6.2 |
| | **Практические занятия.** Базовое программное обеспечение: операционная система, сервисное программное обеспечение; программы технического обслуживания; инструментальное программное обеспечение | 2 | |
| | **Практические занятия.** Прикладное программное обеспечение: прикладное программное обеспечение общего назначения; методо-ориентированное прикладное программное обеспечение; проблемно-ориентированное прикладное программное обеспечение; прикладное программное обеспечение глобальных сетей | 2 | |
| | **Практические занятия.** Профессионально-ориентированные пакеты прикладных программ в общественном питании | **4** | |
| | **Практические занятия.** Современные компьютерные системы учета для предприятий ПОП: основные этапы | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | автоматизации ПОП; схемы автоматизации ПОП. | | |
| | **Практические занятия.**<br>Системы работы «фронт-офиса» и «бэк-офиса». | **4** | |
| | **Практические занятия.**<br>Системы автоматизации на ПОП | **2** | |
| | **Практические занятия.**<br>Локальные системы автоматизации «R-Keeper». | **4** | |
| | **Практические занятия.**<br>Локальные системы автоматизации «Iike». | **4** | |
| **Раздел 2. Бухгалтерские системы учета** | | **0/16** | |
| **Тема 2.1.**<br>**Бухгалтерские системы учета** | **Содержание учебного материала** | | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.**<br>Российские программы бухгалтерского учета. «1С: Бухгалтерия» | 10 | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 05,<br>ОК 09<br>ПК1.1<br>ПК 1.4<br>ПК 2.1<br>ПК 6.1<br>ПК 6.2 |
| | **Практические занятия.** Основы работы в «1С: Бухгалтерия» Работа с документами. Операции, проводки, отчеты. | **6** | |
| **Тема 2.2.**<br>**Компьютерные справочные правовые системы** | **Содержание** | **0/6** | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03, |
| | **Практические занятия.** Обзор компьютерных СПС. Особенности | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | российских СПС. СПС «Консультант Плюс» | | ОК 05, ОК 09 ПК1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 6.1 ПК 6.2 |
| | **Практические занятия.** Изучение СПС «Консультант Плюс» | **4** | |
| **Раздел 3. Компьютерные сети** | | | |
| **Тема 3.1. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет** | **Содержание** | **0/14** | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ** | | |
| | **Практические занятия.** Понятие компьютерной сети, ее компоненты. Типы компьютерных сетей. Среда передачи данных | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ПК1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 6.1 ПК 6.2 |
| | **Практические занятия.** Коллективная деятельность в сетях. Электронное правительство | 4 | |
| | **Практические занятия.** Поисковые системы. Поиск информации на государственных информационных порталах. Электронное правительство | **8** | |
| **Промежуточная аттестация *Экзамен*** | | **6** | |
| **Всего: 88 часов** | | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг» и «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с.

Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

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, 2021. — 176 с.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016.22– 320 с.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки:учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

#### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.

— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020).— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.

Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А.

Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова.—Санкт-Петербург : Лань, 2020.—176 с.— ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности.

Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург :

Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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 196: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
197
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного
врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты
РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской
Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Показатели освоенности компетенций** | **Методы оценки** |
|---|---|---|
| Знания:<br>особенности цифровых технологий<br>в современной экономике и<br>обществе;<br>понятие и необходимость цифровой<br>экономики;<br>программа развития цифровой<br>экономики в России;<br>особенности работы портала<br>государственных услуг Российской<br>Федерации;<br>особенности работы приложения<br>Сбербанк онлайн;<br>особенности работы системы «R-keeper» «Iiko», «1С: бухгалиерия»; СПС «Консультант Плюс» | Полнота ответов,<br>точность формулировок,<br>не менее 75%<br>правильных ответов.<br>Не менее 75%<br>правильных ответов.<br>Актуальность темы,<br>адекватность<br>результатов<br>поставленным целям,<br>полнота ответов,<br>точность формулировок,<br>адекватность<br>применения<br>профессиональной<br>терминологии | Оценка результатов устного<br>и письменного опроса.<br>Оценка результата<br>тестирования.<br>Оценка результата<br>выполнения домашних<br>заданий.<br>Промежуточная аттестация<br>в форме<br>дифференцированного<br>зачёта. |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**к ОПОП-П по специальности**
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов**
**питания из растительного сырья**

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение**

## 1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

**Кабинет №17 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ОП.06, ОГСЭ.05, ЕН.02 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |

**Кабинет № 21 «Социально-гуманитарных дисциплин»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ПМ.06, ОП.04 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11, | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 22 «Социально-гуманитарных дисциплин»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | атласы | УМК | основное | | |

**Кабинет № 28 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ОП.01 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 29 «Основ безопасности и защиты Родины»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ОП.09 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации | УМК | основное | | |
| 11. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |

**Учебный тир**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | пневматическая винтовка (учебная) | Оборудование | **специализированное** | Калибр 4,5 мм, дульная энергия не более 7,5 Дж, наличие прицельных приспособлений | ОП.09 |
| 2. | пневматический пистолет (учебный) | Оборудование | **специализированное** | Калибр 4,5 мм, дульная энергия не более 3 Дж | |
| 3. | массогабаритный макет автомата Калашникова (ММГ АК) | Оборудование | **специализированное** | Макет в масштабе 1:1, материал — металл/пластик, вес не менее 3 кг | |
| 4. | макеты гранат (Ф-1, РГД-5, РГО, РГН) | Оборудование | **специализированное** | Учебно-имитационные макеты, материал — 5.пластик/металл, вес не более 0,5 кг | |
| 5. | мишенный стенд (пулеуловитель) | Оборудование | **специализированное** | Размер полотна не менее 80×100 см, материал — | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | листовая сталь толщиной 2 мм | |
| 6. | стойка для крепления мишеней | Оборудование | **специализированное** | Металлическая конструкция, фиксация 3 бумажных мишеней формата А4 | |
| 7. | Стол стрелковый | Мебель | **специализированное** | Размеры не менее 1200×600×750 мм, устойчивая конструкция | |
| 8. | стул стрелковый | Мебель | **основное** | Регулируемая высота, наличие опоры для локтя | |
| 9. | шкаф для хранения оружия (оружейный сейф) | Мебель | **специализированное** | Металлический, наличие запорного устройства, размеры не менее 500×400×1500 мм | |
| 10. | комплект бумажных мишеней | Расходные материалы | **специализированное** | Мишень №4 (грудная), №6 (круглая), №8 (бегущий кабан), формат не менее А4 | |
| 11. | защитные очки | СИЗ | **основное** | Ударопрочные, закрытого типа | |
| 12. | наушники защитные (противошумные) | СИЗ | **основное** | Уровень шумоподавления не менее 30 дБ | |
| 13. | аптечка | Охрана труда | **основное** | Оснащение по приказу №1331н | |
| 14. | огнетушитель | Охрана труда | **основное** | По ГОСТ Р 51057 | |

**Кабинеты № 31, 36 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ПМ.05 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 32 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ПМ.05 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 33 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ПМ.04, ОП.02, ОП.03 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 35 «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ПМд.08 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |
| 11. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

**Кабинет № 34 «Социально-гуманитарных дисциплин»**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | доска 3-х элементная для письма мелом | Мебель | основное | | ОГСЭ.03 |
| 2. | стол с ящиками для хранения | Мебель | основное | | |
| 3. | кресло офисное | Мебель | основное | | |
| 4. | стол ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 5. | стул ученический по количеству обучающихся | Мебель | основное | | |
| 6. | мультимедийный проектор | ТС | основное | | |
| 7. | сетевой фильтр | ТС | основное | | |
| 8. | экран | ТС | основное | | |
| 9. | ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации) | ТС | основное | | |
| 10. | электронные образовательные ресурсы | УМК | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 11, | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 12. | МФУ | ТС | основное | | |

1.2 Оснащение лабораторий/мастерских/зон по виду работ

**Зона по виду работ «Инкаминг/Инсайдинг»** (1 этаж учебного корпуса)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Интерактивный комплекс | ТС | основное | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм. | ОП.10ц, ОГСЭ.03, ОП.07, ПМ.06 |
| 2. | Лингафонный мобильный класс на планшетах | ТС | специализированное | Кол-во планшетов в комплекте не менее 13 шт. Наличие шкафа для зарядки планшетов. Габаритные размеры не менее 81х48х37 см | ОГСЭ.03, ООД.06 |
| 3. | Диван | Мебель | основное | Размеры не более Ш×Г×В (мм) 1460х730х620 | ОП.10ц, ОГСЭ.03, ОП.07, ПМ.06 |
| 4. | Т-столик | Мебель | основное | Т-образный столик, размеры не более ШхГхВ (мм) 450х280х540 | |
| 5. | Стол рабочий на металлокаркасе | Мебель | основное | Размеры не менее: 1200*720*750 мм | |
| 6. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 7. | Программное обеспечение для автоматизации управленческого учета | Программное обеспечение | специализированное | ПО предназначено для автоматизации управленческого учета в туристических агентствах.1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | в туристических агентствах | | | | |
| 8. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 9. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 10. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 11. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 12. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 13. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 14. | Кулер | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 15. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |

**Зона по виду работ «Автоматизация бизнес-процессов в общественном питании»** (1 этаж учебного корпуса)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Интерактивный комплекс | ТС | основное | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. | ОП.10ц, ОП.07 |
| 2. | Стул без подлокотников | Мебель | основное | Кресло. Отсутвие подлокотников. Минимальная высота сиденья не менее 400 мм.. | |
| 3. | Стол рабочий на металлокаркасе | Мебель | основное | Размеры не менее: 1200*720*750 мм | |
| 4. | Моноблок | ТС | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 5. | Программное обеспечение для автоматизации кафе и | Программное обеспечение | специализированное | Программное обеспечение должно быть предназначено для взаимодействия и визуализации процессов: принятие заказа, | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | ресторанов, баров и фаст фудов | | | кухня, склад, доставка с установкой на физическом носителе. 1 лицензия бессрочно | |
| 6. | МФУ | ТС | основное | Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин | |
| 7. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 8. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 9. | Моноблок | ТС | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 10. | Программное обеспечение для автоматизации кафе и ресторанов, баров и фаст фудов | ТС | специализированное | Программное обеспечение должно быть предназначено для взаимодействия и визуализации процессов: принятие заказа, кухня, склад, доставка с установкой на физическом носителе. 1 лицензия бессрочно | |
| 11. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 12. | Кулер | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 13. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |

**Зона по виду работ «Учебный склад»** (1 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Стеллаж | Оборудование | основное | Стеллаж полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте; толщина стали полок не менее – 0,5 мм, толщина стали стоек не менее - 1,2 мм; шаг перфорации стоек не более – 75 мм | ОП.02, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 |
| 2. | Подтоварники | Оборудование | основное | Материал столешницы - пищевая нержавеющая сталь. Высота не менее 300 мм. Ширина не менее 400 мм. | |
| 3. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Объем не менее 350 л. Напряжение не более 270 В. Вес не более 100 кг | |
| 4. | Морозильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур °С не выше -18. Объем не менее 600л, Кол-во полок не менее 3 шт | |
| 5. | Моечная ванна | Оборудование | основное | Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой. Моечная емкость изготовлена из | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее -1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420. Смеситель для кухни с гибким изливом | |
| 6. | Производственный стол | Оборудование | основное | Стол производственный не более 1200*600*860 мм полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь, без борта | |
| 7. | Интерактивный комплекс | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75"". Яркость проектора не менее 3000 лм | |
| 8. | Стол Трапеция регулируемый на металлокаркасе | Мебель | основное | Размеры не менее: ширина1208*550 мм, глубина 520 мм | |
| 9. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 10. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 11. | Программное обеспечение для ведения учета товаров на складе | Программное обеспечение | специализированное | ПО предназначено для ведения учета товаров и сырья на складе,1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная | |
| 12. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 13. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 14. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см, | |
| 15. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее:(ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 16. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 17. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 18. | Санитайзер | Охрана труда | основное | материал- пластик, наливной, для антисептика | |

**Зона по виду работ «Пряничное дело»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Шкаф для хранения посуды | Оборудование | основное | Шкаф кухонный не менее 950*480*1780 двери-купе, полки сплошные, материал шкафа и полок-нержавеющая сталь. полки не менее- 4 шт., с | ПМ.05 |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | комплектом замков. нержавеющая сталь толщиной не менее 0,8 мм; | |
| 2. | Производственные столы | Оборудование | основное | Стол производственный не более 1200*600*860 мм полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь | |
| 3. | Блендер погружной | Оборудование | специализированное | Размер не менее 120х120х780 мм,Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 2000-11000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л | |
| 4. | Микроволновая печь | Оборудование | основное | Размер не менее 515х485х305 мм, не менеее 5 уровней мощности, Мощность не менее 1,4 кВт, Функции Гриль / Конвекция | |
| 5. | Соковыжималка | Оборудование | основное | Размер не более 270х450х550 мм, с контейнером; д/овощей и фруктов. Скорость вращения не менее 2800 об/мин | |
| 6. | Пищевой принтер планшетный | Оборудование | специализированное | Формат печати - А3. Количество цветов не менее 4 шт. Наличие в комплекте пищевых чернил. | |
| 7. | Шкаф металлический для одежды | Мебель | основное | Шкаф металический для одежды. Высотой не менее 1600 мм. Кол-во дверей не менее 4 шт. Кол-во секций не менее 4 шт. | |
| 8. | Стол рабочий на металлокаркасе | Оборудование IT | основное | Размеры не менее: 1200*720*750 мм | |
| 9. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 10. | Производственные столы | Оборудование | основное | Стол производственный не более 1200*600*860 полка сплошная, ножка угловая, материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 11. | Стеллаж | Оборудование | основное | Стеллаж полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. Материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте; габариты: толщина стали полок не менее – 0,5 мм, толщина стали стоек не менее - 1,2 мм; шаг перфорации стоек не более – 75 мм | |
| 12. | Ванна моечная со смесителем | Оборудование | основное | Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой<br>Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее -1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420<br>Смеситель для кухни с гибким изливом | |
| 13. | Весы электронные | Оборудование | основное | Максимальный вес не менее 5кг. Минимальный вес не более 2г, автономные, питание от батарей или от сети | |
| 14. | Плиты индукционные | Оборудование | специализированное | Настольная, Кол-во конфорок не менее - 2, Управление Механическое, Таймер.<br>Кол-во уровней мощности не менее -8<br>Мощность не менее, кВт - 7<br>Напряжение, В - 220" | |
| 15. | Стол холодильник | Оборудование | специализированное | Температурный режим не менее -2 и не более 10 °С<br>Объем не менее 200 л.<br>Количество дверей не менее 2 шт.<br>Напряжение не менее 210 В. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 16. | Зонт вытяжной островной над конвекционной печью | Оборудование | основное | Размеры не менее - 1800*2000*400, Установка: островная, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь<br>корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь;<br>толщина стали немеее 0,8 мм | |
| 17. | Планетарный миксер | Оборудование | специализированное | Размеры не менее 380х235х405, 220 В, Мощность не менее 0,3 кВт, Вес не менее 14 кг, откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съемная дежа емкостью не менее 7 л из нерж.стали | |
| 18. | Печь конвекционная с подставкой | Оборудование | специализированное | Размеры не менее: 400*600мм, камера-нерж, эл/механика, без противней) вся нерж., Основные характеристики не менее: подключение 380 В, количество уровней 10, расстояние между уровнями 80 мм, противень 600х400 мм, температурный режим 270 °С, пароувлажнение, подключение к воде, ширина 865 мм, глубина 895 мм, высота 1150 мм, вес (без упаковки) 120 кг | |
| 19. | Противень для выпекания | Оборудование | основное | Размер не менее:600*400*20, изготовлены из нержавеющей стали, толщина стали не менее – 0,8 мм; 4 борта под углом 90 градусов; заваренные углы, завальцованные края | |
| 20. | Тележка-шпилька | Оборудование | основное | Тележка-шпилька не менее 12 уровней противней 600*400. Материал-нержавеющая сталь AISI430 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 21. | Стол рабочий на металлокаркасе | Мебель | основное | размер не менее: 1200*720*750 мм | |
| 22. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размер не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 23. | Интерактивный комплекс | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75"". Яркость проектора не менее 3000 лм | |
| 24. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 25. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 26. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 27. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 28. | Санитайзер | Охрана труда | основное | материал- пластик, наливной, для антисептика | |
| 29. | Кулер для воды | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |
| 30. | Пекарские рукавицы | Охрана труда | основное | термостойкие | |
| 31. | Диэлектрически коврик | Охрана труда | основное | прорезиненный, размером не менее 750х750 мм | |

**Зона по виду работ «Фуд-корт «Кухни России»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Мясорубка производственная | Оборудование | специализированное | "Робот-тренажер с не менее шестью режимами работы:<br>состояние клинической смерти с включённой индикацией правильных действий;<br>состояние клинической смерти с отключённой индикацией правильных действий<br>для проведения экзаменов и соревнований;<br>состояние комы;<br>перелом костей голени;<br>состояние клинической смерти и ранение бедренной артерии;<br>ранение бедренной артерии." | ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07 |
| 2. | Вакуумно-упаковочная машина | Оборудование | специализированное | Вендинг автомат комбинированный. Кол-во контейрных лотков не менее 65 шт. Масса не более 350 кг. Максимальная мощность не более 1000 Вт. Размеры не более (ШхВхД) 720х1892х833 мм | |
| 3. | Слайсер | Оборудование | специализированное | Размеры не более (ШхГхВ) мм: 700х500х1872 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 4. | Овощерезка, робокоп со сменными дисками с набором дисков | Оборудование | специализированное | "МЯСОРУБКА. Производительность не менее 300 кг/ч<br>Частота вращения шнека не менее 185 об/мин.<br>Напряжение 380 В | |
| 5. | Стеллаж производственный | Оборудование | основное | Настольная, камерная, мощность не менее 0,38 кВт, 220В, камера не менее 332х335х170мм. | |
| 6. | Блендер погружной | Оборудование | специализированное | настольный, габариты не менее 570х560х370мм, мощность не менее 0,147кВт, 220В, нож не менее 250мм. | |
| 7. | Микроволновая печь | Оборудование | основное | габариты не менее 350х320х590 мм, мощность не менее 0,55 кВт, 220В, | |
| 8. | Соковыжималка | Оборудование | основное | полочный не менее 800*500*1800 полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь.<br>материал полок, стоек - нержавеющая сталь, усиление полок в комплекте;<br>толщина стали полок не менее – 0,5 мм,<br>толщина стали стоек не менее - 1,2 мм;<br>шаг перфорации стоек не более – 75 мм | |
| 9. | Интерактивная панель | Оборудование IT | основное | мощность от 180 Вт, скорость от 10000 об/мин, длина от 34 см, размер не менее 120х120х780 мм,Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 10000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л | |
| 10. | Производственный стол | Оборудование | основное | ПЕЧЬ СВЧ размер не менее 515х485х305 мм, не менее 5 уровней мощности, мощность не менее 1,4 кВт, Функции Гриль / Конвекция | |
| 11. | Производственный стол | Оборудование | основное | размеры не более 1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой, | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | высота столешницы не менее 23 мм;<br>материал полки – нержавеющая сталь;<br>толщина полки не менее 0,5 мм;<br>материал каркаса – нержавеющая сталь;<br>толщина стали каркаса не менее 1,0 мм | |
| 12. | Стол-подставка под пароконвектомат | Оборудование | основное | размеры не менее- 900*800*700 мм, не менее 6 уровней, 2 ряда для гастроемкостей, столешница высотой не менее 40 мм, толщиной не менее 0,8 мм; материал столешницы - нержавеющая сталь | |
| 13. | Пароконвектомат | Оборудование | специализированное | допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт, количество уровней от 6 до 12 для всех<br>Способ образования пара инжектор<br>Тип гастроемкости GN 1/1, противни 600х400<br>Размер гастроемкости (наруж./внутр.) не более 530х325 / 500х300 мм"")" | |
| 14. | Стеллаж производственный | Оборудование | основное | размеры не менее 800*500*1800 мм полка сплошная не менее 4 шт. материал полок и каркаса- нержавеющая сталь. | |
| 15. | Моечные ванны 2-х секционные со смесителем | Оборудование | основное | "Моечная ванна оснащена решетчатой полкой и обвязкой<br>Моечная емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Толщина емкости не менее 0.8 мм. Количество емкостей не менее -1, Материал емкости-Нержавеющая сталь, Размер емкости не менее 450х280х420<br>Смеситель для кухни с гибким изливом" | |
| 16. | Весы электронные | Оборудование | основное | ВЕСЫ ЭЛ.ПОРЦИОННЫЕ. ОДИН ДИСП, Максимальный вес не менее 5кг. Минимальный вес не более 2г, автономные, питание от батарей или от сети | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 17. | Плиты индукционные 4-х комфорочные с подставкой | Оборудование | специализированное | "Плита индукционная на подставке из нерж стали, Установка напольная<br>Оснащение подставка (стенд)<br>Количество конфорок не менее 4 шт<br>Конфорка индукционная<br>Напряжение не более 400 В<br>Мощность не менее 14 кВт<br>Ширина не менее 800 мм<br>Глубина не менее 870 мм<br>Высота не менее 920 мм" | |
| 18. | Зонт вытяжной закрытый пристенный над париком | Оборудование | основное | Размеры не менее - 1000*1000*3500, пристенный, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь<br>корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь;<br>толщина стали не менее 0,8 мм" | |
| 19. | Планетарный миксер | Оборудование | специализированное | Размеры не менее 380х235х405, 220 В, Мощность не менее 0,3 кВт, Вес не менее 14 кг, откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съемная дежа емкостью не менее 7 л из нерж.стали, с 3 насадками (венчик, крюк, лопатка для перемешивания) | |
| 20. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Объем не менее 350 л<br>Напряжение не более 270 В<br>Вес не более 100 кг, 5 полок обязательно. Дверь стекло, Габариты (ШхГхВ): 606х600х1720 мм | |
| 21. | Стол квадратный | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 мм, | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 22. | Стул | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина сидения: 40 см, Глубина: 49 см, Высота от пола: 46 см, Ширина спинки: 45 см, Общая высота стула: 81 см. | |
| 23. | Стол с одной полукруглой стороной | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 мм | |
| 24. | Стул | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина сидения: 40 см, Глубина: 49 см, Высота от пола: 46 см, Ширина спинки: 45 см, Общая высота стула: 81 см. | |
| 25. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер (ШхГхВ) не более 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 26 | Интерактивная панель | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. | |
| 27. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 28. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 29. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см, | |

**Зона по виду работ «Гастроконтроль»** (1 этаж учебного корпуса)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Кухонный модуль с ящиками и раковиной | Мебель | основное | Размеры не менее: Ш*В 60*85 см, раковина встраиваемая, металлическая | ОП.01, ЕН.01 |
| 2. | Интерактивный комплекс | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Яркость проектора не менее 3000 лм. | |
| 3. | Шкафы для реактивов | Мебель | специализированное | Шкаф для хим. реактивов. Высота не менее 1800 мм. Кол-во дверей не менее 2 шт. | |
| 4. | Коробка стерилизационная | Оборудование | специализированное | Коробка стерилизационная. Объем не менее 5 л. Масса не более 5 кг. Высота не более 300 мм. | |
| 5. | Дозатор 1-канальный | Оборудование | специализированное | Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 20 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг. | |
| 6. | Дозатор 1-канальный | Оборудование | специализированное | Дозатор одноканальный. Минимальный объем дозы не более 10 мкл. Длина не более 500 мм. Вес не более 0,4 кг. | |
| 7. | Ареометр для молока | Оборудование | специализированное | Ареометр для молока. Плотность жидкости не менее 1000 кг/м3. Длина не более 500 мм. Наличие индивидуальной упаковки. | |
| 8. | Спектрофотометр | Оборудование | специализированное | Спектрофотометр. Спектральная полоса пропускания не более 7 нм. Вес не более 30 кг. | |
| 9. | Авторефрактометр | Оборудование | специализированное | Авторефрактор. Минимальный диаметр зрачков для измерения не более 4 мм. Номинальное напряжение не менее 220 В. Наличие сумки в комплекте | |
| 10. | Центрифуга лабораторная | Оборудование | специализированное | Максимальная скорость вращения не менее 4000 об/мин. Максимальное время таймера не менее 60 мин. Вес не более 100 кг. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 11. | Холодильник фармацевтический медицинский | Оборудование | специализированное | Холодильник фармацевтический. Объем не менее 150 л. Наличие подсветки внутри камеры. Вес не более 100 кг. | |
| 12. | Весы аналитические | Оборудование | специализированное | Весы. Наименьший предел взвешивания не более 0,01 г. Класс точности - I (специальный). Вес не более 10 кг | |
| 13. | Прибор определения числа падения | Оборудование | специализированное | Прибор определения числа падения предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов. Минимальное значение числа падения не менее 50. Номинальное напряжение не менее 220 В. Вес не более 40 кг | |
| 14. | Баня водяная | Оборудование | специализированное | Баня водяная. Объем не менее 3 л. Мощность не менее 300 Вт. Вес не более 5 кг. | |
| 15. | Шкаф сушильный | Оборудование | специализированное | Шкаф сушильный. Объем не менее 18 л. Время нагрева не более 50 с. Вес не более 35 кг. Температура в диапазоне 50-200°С, 20 л, нерж., принудительная конвекция, | |
| 16. | Прибор для определения пористости хлеба (аналог прибора Журавлева) | Оборудование | специализированное | Прибор для определения пористости хлеба. Внутренний диаметр не менее 20 мм. Высота стакана не менее 120 мм. Вес не более 0,5 кг. | |
| 17. | Пенетрометр цифровой для контроля созревания плодов | Оборудование | специализированное | Твердомер. Глубина проникновения не менее 8 мм. Вес не более 0,5 кг. | |
| 18. | Рефрактометр с поверкой | Оборудование | специализированное | Рефрактометр. Наличие проведенной поверки. Минимальная температура для работы не менее | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | +10 град. Цельсия. Номинальное напряжение не менее 200 В.". Диапазон измерения показателя преломления 1.2-1.7nD; диапазон измерения по шкале сахарозы /по Brix/ 0-100% | |
| 19. | Соковыжималка | Оборудование | основное | Соковыжималка. Мощность не менее 1000 Вт. Резервуар для сока не менее 500 мл. Вес не более 10 кг. | |
| 20. | Диафаноскоп | Оборудование | специализированное | Диафаноскоп определяет стекловидность зерна методом просмотра зерен при их просвечивании в проходящем свете.<br>Кол-во анализов в час не менее 5 шт<br>Мощность не менее 35 Вт.<br>Вес не более 10 кг | |
| 21. | Термостат электрический суховоздушный | Оборудование | специализированное | Термостат электрический. Объем не менее 18 л. Время непрерывной работы не менее 400 ч. Мощность не более 500 Вт. Диапазон t окр среды +5 ...60°С, размер камеры не менее: 243х256х323 мм | |
| 22. | Аквадистиллятор со встроенным водосборником | Оборудование | специализированное | Аквадистиллятор. Объем водосборника не менее 6 л. Производительность не менее 3 л/ч. Мощность не менее 2 кВт. | |
| 23. | Ламинарный шкаф II класса защиты | Оборудование | специализированное | Ламинарный шкаф. Высота не менее 500 мм. Наличие защитного экрана. | |
| 24. | Чашка Петри стеклянная | Оборудование | специализированное | Чашка Петри стеклянная. Диаметр не менне 100 мм. Высота не менее 20 мм. | |
| 25. | Стакан лабораторный низкий | Оборудование | специализированное | Стакан лабораторный. Объем не менее 100 мл. Цена деления - 25 мл. Диаметр не менее 45 мм. | |
| 26. | Колба коническая | Оборудование | специализированное | Колба коническая. Объем не менее 1л. Цена деления - 100 мл. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 27. | Колба Эрленмейера | Оборудование | специализированное | Колба стеклянная. Объем не менее 0,25 л. Диаметр горловины не менее 45 мм | |
| 28. | Спиртовка | Оборудование | специализированное | Спиртовка стеклянная. Объем не менее 100 мл. Максимальная температура пламени не менее 800 град. Цельсия. | |
| 29. | Ножницы медицинские | Оборудование | специализированное | Ножницы медицинские. Длиной не менее 120 мм. Масса не более 0,2 кг | |
| 30. | Цилиндр мерный | Оборудование | специализированное | Цилиндр мерный. Объем не менее 0,25 л. Цена деления не более 5 мл. | |
| 31. | Склянка | Оборудование | специализированное | Склянка. Объем не менее 0,4 л. Вес не более 0,7 кг. | |
| 32. | Бюкса грунтовая | Оборудование | специализированное | Бюкса грунтовая. Объем не менее 65 мл. Диаметр не менее 45 мм. Объем крышки не менее 40 мл. | |
| 33. | Щипцы тигельные | Оборудование | специализированное | Щипцы тигельные. Длина не менее 200 мм. Вес не более 0,5 кг. | |
| 34. | Предметные стекла | Оборудование | специализированное | Стекла для микропрепаратов. Длиной не менее 70 мм. Шириной не менее 20 мм. | |
| 35. | Эксикатор | Оборудование | специализированное | Эксикатор. Объем не менее 3л. Диаметр не менее 150 мм. Вес не более 20 кг. | |
| 36. | Термометр | Оборудование | специализированное | Термометр спиртовой. Максимальная температура измерения не менее +80 град. цельсия. Цена деления 1 градус Цельсия. | |
| 37. | Стол лабораторный низкий | Мебель | основное | Размер не менее 1200х600х760 мм, столешница керамика | |
| 38. | Стул лабораторный | Мебель | основное | Каркас хром (гальванический), Газлифт, Ножки на роликах / стационарно (на подпятниках (опоры-глайдеры)), Размеры не менее: Диаметр основания Ø390 мм, Диаметр сиденья Ø330 мм, | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | стационарно на подпятниках (опоры-глайдеры): Высота сиденья - 450÷600 мм, Высота общая - 660÷810 мм | |
| 39. | Настольная индукционная плита | Оборудование | основное | Индукционная плита. Ширина не менее 85 мм. Длина не менее 312 мм. Высота не менее 362 мм. Количество конфорок не менее 1 шт. Количество программ не менее 5. Номинальное напряжение, не менее 220 В. Автоматическое выключение плитки | |
| 40. | Стол лабораторный низкий | Мебель | основное | Размер не менее 1200х600х760 мм, столешница керамика | |
| 41. | Стул лабораторный | Мебель | основное | Каркас хром (гальванический), Газлифт, Ножки на роликах / стационарно (на подпятниках (опоры-глайдеры)), Размеры не менее: Диаметр основания Ø390 мм, Диаметр сиденья Ø330 мм, стационарно на подпятниках (опоры-глайдеры): Высота сиденья - 450÷600 мм, Высота общая - 660÷810 мм | |
| 42. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее: Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 43. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее: (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 44. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 45. | МФУ | Мебель | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 46. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 47. | Кулер | Охрана труда | основное | 20 литров, без подогрева и охлаждения | |
| 48. | Маски медицинские одноразовые | СИЗ | основное | Маски медицинские нестерильные на резинках | |
| 49. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 50. | Перчатки | СИЗ | основное | Материал – нитрил | |
| 51 | Санитайзер | Охрана труда | основное | Дозатор для антисептика сенсорный диспенсер спрей | |

**Зона по виду работ «Кофейня/чайная»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Интерактивная панель | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. | ПМ.04, ПМ.07 |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 2. | Ростер электрический для обжарки кофейных зерен | Оборудование | специализированное | Ростер для обжарки кофейных зёрен. вместимость бункера не менее 300 г, наличие температурного сенсора. Вес не более 10 кг, профессиональный | |
| 3. | Стул барный | Мебель | основное | Размеры не менее Ширина (см) 43, Высота сиденья (см) 77, Объем (м3) 0.14, Ширина сиденья (см) 43, Материал сиденья/спинки Металл | |
| 4. | Стол барный | Мебель | основное | размеры не менее 1200*1200*1000 мм, каркас металлический, столешница - ЛДСП | |
| 5. | Кофемашина рожковая 2 высокие группы, металлич | Оборудование | специализированное | 2 высокие группы рожковая автомат 220В, мультибойлерная (2 капучинатора, прогрев чашек, кран для подачи горячей воды, возможность ручного пролива, возможность програмирования проливов). Паровые краны, Габаритные размеры не менее 817х452х502 мм, Мощность не менее, 4.2 кВт | |
| 6. | Кофемолка электрическая для эспрессо | Оборудование | специализированное | Профессиональная кофемолка с прямым помолом электрическая с микрометрической регулировкой помола. Диаметр жерновов не менее 62 мм. Жернова- плоские, Скорость не менее 1300 об/мин, Объём бункера не менее 270 г, Объём контейнера для зерен не менее 1100 г | |
| 7. | Кофеварка капельная | Оборудование | специализированное | Тип капельная<br>Объем резервуара для воды не менее 2 л<br>Напряжение 220 В<br>Мощность не менее 1,8 кВт<br>Ширина не менее 190 мм<br>Глубина не менее 370 мм<br>Высота не менее 450 мм | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 8. | Ринзер для питчера врезной, с каплесборником | Оборудование | специализированное | Материал: нержавеющая сталь, латунь.<br>Подводка воды 1/2 гайка.<br>Сливное отверстие не менее 20мм.<br>Работает от водопровода. Без подключения к электрическим источникам питания | |
| 9. | Чайник электрический для альтернативного заваривания кофе | Оборудование | специализированное | Температура нагрева: не менее 40-100С<br>Объем не менее 800 мл<br>Напряжение не менее 220 В | |
| 10. | Весы для анализа кофейного зерна и для холдера | Оборудование | специализированное | Весы для кофе, точность деления 0.1г или 0.01г электронные, максимальный вес взвешивания не менее 1 кг | |
| 11. | Весы для кофе | Оборудование | специализированное | Весы для кофе, точность деления 0.1г или 0.01г электронные, максимальный вес взвешивания не менее 2 кг | |
| 12. | Универсальный анализатор кофе (измеритель влажности зерна и цвето-анализатор) | Оборудование | специализированное | Анализатор влажности кофе<br>объем не менее 0,1 л<br>плотность не более 1000 гр/л<br>температура: не более 50°С" | |
| 13. | Влагомер для кофе | Оборудование | специализированное | Влагомер для кофе, Точность +/- 0,5 %<br>Диапазон измерения влажности не более 1-38 %<br>Время единичного измерения, не более 50 сек<br>Электропитание (батарея) - 9 В<br>Масса влагомера не более 1 кг | |
| 14. | Мойка универсальная | Оборудование | основное | Мойка универсальная.<br>Ширина не менее 350 мм.<br>Длина не менее 350 мм + смеситель с гибким изливом, материал нержавеющая сталь | |
| 15. | Барная стойка | Оборудование | основное | длина не менее 2000 мм, ширина рабочей поверхности не менее 600-900 мм по всей | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | стойке. Высота рабочей зоны и зоны работы с гостями 850-1000мм. Необходимость прорезания отверстий для установки раковины и проведения шнуров от оборудования | |
| 16. | Стул барный | Оборудование | основное | Размеры не менее Ширина (см) 43, Высота сиденья (см) 77, Объем (м3) 0.14, Ширина сиденья (см) 43, Материал сиденья/спинки Металл | |
| 17. | Питчер стальной | Оборудование | основное | Материал: пищевая нержавеющая сталь, объем не более 150 мл | |
| 18. | Питчер стальной | Оборудование | основное | Материал: пищевая нержавеющая сталь, объем не более 350 мл | |
| 19. | Питчер стальной | Оборудование | основное | Материал: пищевая нержавеющая сталь, объем не более 600 мл | |
| 20. | Ложка для каппинга | Оборудование | основное | Нержавеющая сталь с зеркальной полировкой | |
| 21. | Термометр аналоговый | Оборудование | основное | Диапазон измерений: 0 - 100 С.<br>Длина щупа: не более 10 см. | |
| 22. | Этчер для латте арта | Оборудование | основное | Длина: не более 17 см. Диаметр: не менее 12 мм. Материал: нержавеющая сталь | |
| 23. | Воронка металлическая | Оборудование | основное | Материал: сталь<br>3 треугольных отверстия. | |
| 24. | Заварочный чайник Гунфу | Оборудование | основное | Полный объём чайника не менее 570 мл. Объём заварочной колбы не менее 200 мл. Заварочная колба из пищевого термостойкого пластика с фигурным сливом. Крышка подпружинена, без защелки. | |
| 25. | Прибор для измерения цвета обжаренного кофе | Оборудование | специализированное | "Предназначен для классификации степени обжарки зернового кофе. Диапазон измерения: от 0 до 150. Точность измерения: ±1. Емкость | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | аккумулятора: 2000 мАч. Порт зарядки/ток зарядки. Type-C / 5 В 1 А | |
| 26. | Мобильная система фильтрации | Оборудование | специализированное | Кувшин в сборе с аккумуляторной батареей. Корпус из ударопрочного органического стекла. Скорость фильтрации не менее 1 л/мин. | |
| 27. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер (ШхГхВ) 1500х1520х750, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 28. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Ширина 49 см х Глубина 52 см х Высота 81 — 91 см | |
| 29. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 30. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 31. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 32. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 33. | Санитайзер | Охрана труда | основное | материал- пластик, наливной, для антисептика | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 34. | Кулер для воды | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |

**Зона по виду работ «Кулинарный цех»** (1 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1/1 530х325х20 мм. | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМд.08, ОП.03, ОП.04 |
| 2. | Интерактивный комплекс | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска. Диагональ интерактивной доски не менее 75". Наличие мобильной стойки на колесах. Кол-во оперативной памяти не менее 12 ГБ. | |
| 3. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 2\3 354х325х40 мм. | |
| 4. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1\2 265х325х20 мм. | |
| 5. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1\2 265х325х65 мм | |
| 6. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1\3 176х325х40мм. | |
| 7. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1\3 176х325х20мм. | |
| 8. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | не менее GN 1/9 176х105х65мм. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 9. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размер не менее GN 1/1 530х325х65 мм. | |
| 10. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 5л | Оборудование | основное | Объем не менее 5 литров. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 11. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 3 л | Оборудование | основное | Объем не менее 3 литров. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 12. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 2л | Оборудование | основное | Объем не менее 2 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 13. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1,5л | Оборудование | основное | Объем не менее 1,5 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок.Тройное дно. | |
| 14. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1,2л | Оборудование | основное | Объем не менее 1,2 литра. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 15. | Кастрюля с крышкой для индукционных плит 1л | Оборудование | основное | Объем не менее 1 литр. Кастрюля и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 16. | Сотейник с крышкой для индукционных плит 0,5 л | Оборудование | основное | Объемом не менее 0,5 л Сотейник и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 17. | Сотейник с крышкой для индукционных плит, 1 л | Оборудование | основное | Объемом не менее 1 л Сотейник и крышка изготовлены из нержавеющей стали, без пластиковых и силиконовых вставок. Тройное дно. | |
| 18. | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) | Оборудование | основное | Антипригарное многослойное покрытие, усиленное керамикой и устойчивое к возникновению царапин, для интенсивного использования. Диаметр не менее 24 см | |
| 19. | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) | Оборудование | основное | Материал нержавеющая сталь. Диаметр не менее 20 см и не более 22 см | |
| 20. | Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник | Оборудование | основное | Корпус-металл | |
| 21. | Набор разделочных досок, пластиковые | Оборудование | основное | Размеры не менее H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая, пластиковые | |
| 22. | Подставка для раделочных досок металлическая | Оборудование | основное | не менее чем на 6 досок, материал нержавеющая сталь. | |
| 23. | Миски нержавеющая сталь | Оборудование | основное | Объем не менее 0.3 л, диаметр не менее 16 см и не более 20 см, нержавеющая сталь | |
| 24. | Гастроемкость из нержавеющей стали | Оборудование | основное | размеры не менее GN 1/1 530x325x20 мм. | |
| 25. | Моечные ванны 2-х секционные | Оборудование | основное | 2 м/о размеры не более 430*430*300 мм (ножка угловая) с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки не | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | менее 30 мм, смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С | |
| 26. | Стол производственный | Оборудование IT | основное | размер не менее 1000*600*860 мм, полка сплошная; ножка угловая, металл | |
| 27. | Овощерезка, робокоп со сменными дисками | Оборудование | специализированное | электрическая, производительность не менее150 кг/ч и не более 200 кг\ч<br>Скорость вращения не менее 375 об/мин.<br>Установка настольная<br>Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт<br>Размеры не менее Ширина 390 мм Глубина 310 мм Высота 610 мм<br>В наборе не менее 6 сменных дисков | |
| 28. | Полка навесная открытая | Оборудование | основное | размер не менее 1200*300*180 мм, нерж. сталь, сплошная | |
| 29. | Плита индукционная настольная | Оборудование | специализированное | Установка настольная Количество конфорок не более 1 шт<br>Размер конфорок не менее 300х300 мм<br>Конфорка индукционная Напряжение 220 В<br>Мощность 3.5 кВт, размер не менее Ширина 400 мм Глубина 520 мм<br>Высота 145 мм " | |
| 30. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур, °С +1...+10,<br>Объем, не менее л 390 Основные характеристики<br>Напряжение 220 В<br>Потребляемая мощность 0.24 кВт/ч | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Ширина не менее 606 мм<br>Глубина не менее 600 мм<br>Высота не менее 1730 мм<br>минимальный объем не менее 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло | |
| 31. | Стеллаж металлический | Оборудование | основное | размер не менее 800*500*1800 мм, полка сплошная не менее 4 шт. | |
| 32. | Подтоварник | Оборудование | основное | размер не менее 600*600*300 мм | |
| 33. | Рукомойник технологический консольный | Оборудование | основное | размер не более 330*330*150 мм, отв. д/смесителя | |
| 34. | Стол производственный | Оборудование | основное | размер не более 1000*600*860 мм (полка сплошная; ножка угловая), без борта. С внутренней металлической полкой, глухой | |
| 35. | Вакуумно-упаковочная машина | Оборудование | специализированное | размер не более 610х580х500мм, 220В, 0,9 кВт, 70кг, длина шва не менее 500 мм, ширина шва не менее10 мм, 2 сварные планки, размеры камеры не менее 520х520х130 (65 без учета крышки) мм, нерж. сталь, настольный | |
| 36. | Полка навесная открытая | Оборудование | основное | размер не менее 1200*300*180 мм, нержавеющая сталь, сплошная | |
| 37. | Моечная ванна со смесителем | Оборудование | основное | 1 м/о размер не более 530*530*300 (ножка угловая) + 150х(360+132 (крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки не менее 30 мм, смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей- | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С | |
| 38. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур, °С +1...+10, Объем, не менее л 390 Основные характеристики Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.24 кВт/ч Ширина не менее 606 мм Глубина не менее 600 мм Высота не менее 1730 мм минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло | |
| 39. | Рукомойник технологический консольный | Оборудование | основное | не более 330*330*150 мм, отв. д/смесителя | |
| 40. | Стол холодильник | Оборудование | специализированное | Расположение агрегата сбоку Температурный режим от -2 до 10 °С Объем от 270 л Рабочая поверхность нерж. сталь Количество дверей не менее 2 Столешница без борта Напряжение 220 В размеры не менее Ширина 1200 мм Глубина 604 мм Высота 910 мм | |
| 41. | Морозильный шкаф | Оборудование | специализированное | Температурный режим -18 °С Объем 700 л Система охлаждения динамическая Количество дверей 1, глухие двери Холодильный агрегат | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | встроенный<br>Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.55 кВт<br>Размеры не менее Ширина 710 мм Глубина 880 мм Высота 2015 мм | |
| 42. | Стеллаж металлический | Оборудование | основное | размер не менее 800*500*1800 мм, полка сплошная не менее 4 шт. | |
| 43. | Мясорубка производственная | Оборудование | специализированное | Производительность не менее 300 кг/ч<br>Набор ножей и решеток полный<br>Напряжение 380 В<br>Потребляемая мощность 1.9 кВт<br>размеры не менее Ширина 690 мм<br>Глубина 420 мм<br>Высота 472 мм | |
| 44. | Производственные столы | Оборудование | основное | размеры не менее 1200*600*860 мм (полка сплошная; ножка угловая), без борта. С внутренней металлической полкой, глухой | |
| 45. | Полка навесная открытая | Оборудование | основное | размер не менее 1200*300*180 мм, нерж. сталь, сплошная | |
| 46. | Печь-мангал | Оборудование | специализированное | размеры не менее 1050х930х1885 мм, на подставке с полкой для подогрева.<br>Корпус из нержавеющей стали, Камера и колосниковая решетка из жаростойкой котловой стали толщиной не менее 5 мм.<br>Многоуровневая система теплоизоляции из керамического волокна, не менее 5 фиксированных положений заслонки, не менее 7 уровней для решетки-гриль.<br>Фильтр твердых частиц.<br>Регулировка поступления воздуха. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | В комплекте Искрогаситель.Подставка.Гриль-решетки.<br>Аксессуары: кочерга, щипцы, щетки | |
| 47. | Моечные ванны со смесителем | Оборудование | основное | 1 м/о , не менее 910*430*350 (ножка угловая) + 150х(360+132 (крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки не менее 30 мм, смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С | |
| 48. | Рукомойник технологический консольный | Оборудование | основное | не более 330*330*150 мм, отв. д/смесителя | |
| 49. | Зонт вытяжной универсальный | Оборудование | основное | Размеры не менее - 1000*1000*400 мм,<br>Установка: универсальная, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь, корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь;<br>толщина стали не менее 0,8 мм | |
| 50. | Пароконвектомат-коптильня | Оборудование | специализированное | ● Работа в ручном режиме и по программе;<br>● Автоматизация всех технологических процессов;<br>● Удаленный доступ с мобильного устройства; | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ● Журнал технолога; ● Контроль доступа;<br>● Ведение логов.<br>Режимы работы: сушка, варка, копчение, жарка, мойка,<br>запекание и подрумянивание<br>Основные характеристики:<br>Средняя потребляемая мощность 1.5 кВт/ч<br>Панель управления сенсорная<br>Габариты не менее 970*870*1400 мм<br>Подключение 220В | |
| 51. | Тележка - шпилька | Оборудование | основное | размер не менее 660*420*1800 мм, не менее 12 уровней противней 600*400 | |
| 52. | Посудомоечная машина | Оборудование | основное | Размеры не более Ширина 725 мм Глубина 830 мм Высота 1920 мм | |
| 53. | Стол производственный | Оборудование | основное | размер не менее 1200*600*860 мм (полка сплошная; ножка угловая), без борта. С внутренней металлической полкой, глухой | |
| 54. | Стеллаж металлический | Оборудование | основное | размер не менее 1000*500*1800 мм полка перфорация не менее 4 шт. | |
| 55. | Стол пристенный | Оборудование | основное | размер не менее 800х600х850мм, пристенный, с бортом (столешница-нерж., каркас с полкой-нерж.) | |
| 56. | Сушка для досок вертикальная | Оборудование | основное | размер не менее 600*400*260 мм, нерж. сталь, количество ячеек не менее 9 шт | |
| 57. | Моечная ванна со смесителем | Оборудование | основное | 1 м/о , не менее 1700*750*350 (ножка угловая) + 150х(360+132 (крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки не менее 30 мм, | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С, сборник отходов | |
| 58. | Зонт вытяжной универсальный | Оборудование | основное | Размеры не менее - 1000*1000*400 мм, Установка: универсальная, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь, корпус зонта, поддон для сбора жира, вентиляционный патрубок и лабиринтные жироулавливающие фильтры – нержавеющая сталь;<br>толщина стали не менее 0,8 мм | |
| 59. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур, °С +1...+10, напряжение 220 В<br>потребляемая мощность 0.24 кВт/ч<br>Ширина не менее 606 мм<br>Глубина не менее 600 мм<br>Высота не менее 1730 мм<br>минимальный объем 300 л., не менее 5 полок, дверь стекло | |
| 60. | Стол производственный | Оборудование | основное | размер не менее 1000*600*860 мм, полка сплошная; ножка угловая, металл | |
| 61. | Моечные ванны со смесителем | Оборудование | основное | 1 м/о , размер не менее 910*430*350 (ножка угловая) + 150х(360+132 (крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | отверстия в мойки не менее 30 мм, смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С | |
| 62. | Производственный стол | Оборудование | основное | размер не менее 1200*600*860 мм (полка сплошная; ножка угловая), без борта. С внутренней металлической полкой, глухой | |
| 63. | Весы электронные | Оборудование | основное | не более одного дисплея, максимальный вес не более 5кг, минимальный вес не более 2 г , автономные, питание от батарей или от сети | |
| 64. | Миксер погружной | Оборудование | специализированное | Размер не менее 120х120х780 мм, Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 2000-11000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л, длина от 34 см | |
| 65. | Стол холодильник | Оборудование | основное | Расположение агрегата сбоку Температурный режим от -2 до 10 °С Объем от 270 л Рабочая поверхность нерж. сталь Количество дверей не менее 2 Столешница без борта Напряжение 220 В размеры не менее Ширина 1200 мм Глубина 604 мм Высота 910 мм | |
| 66. | Стол-подставка под пароконвектомат | Оборудование | специализированное | Размеры не менее 800*1000*700 мм, не менее 6 уровней, 1 ряд для гастроемкостей GN 1/1 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 67. | Пароконвектомат | Оборудование | специализированное | Подключение 380 В Установка настольный Количество уровней не менее 6 и не более 12 Способ образования пара бойлер Расстояние между уровнями 70 мм Тип и размер гастроемкостей и противней GN 1/1 (530х325 / 500х300 мм) Панель управления электронная Автоматическая мойка Полуавтоматическая мойка Ручной душ Подключение к водопроводу Термощуп Температурный режим 270 °С Мощность 15.5 кВт размеры не более Ширина 840 мм Глубина 800 мм Высота 1055 мм | |
| 68. | Рукомойник технологический консольный | Оборудование | основное | не более 330*330*150 мм, отв. д/смесителя | |
| 69. | Зонт вытяжной универсальный | Оборудование | основное | Размеры не менее - 1000*1000*400 мм, универсальная, разборная конструкция; материал-нержавкющая сталь, толщина стали не менее 0,8 мм | |
| 70. | Плита индукционная с подставкой | Оборудование | специализированное | Установка настольная Количество конфорок не менее 4, индукционная Температурный режим духовки от 60 до 240 °С Напряжение 380 В Мощность 20 кВт размер не менее Ширина 700 мм Глубина 750 мм Высота 490 мм, Подставка - материал каркаса нерж. сталь, открытого типа, количество рядов направляющих не менее 2 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 71. | Гриль контактный | Оборудование | специализированное | габариты не менее 410х500х300 мм, 1 зона нагрева, материал поверхности - чугун, температура мин 50 С до 300 С, структура верхней и нижней поверхности - рефленая, питание 220 В | |
| 72. | Плита индукционная настольная | Оборудование | специализированное | Установка настольная Количество конфорок не более 1<br>Размер конфорок не менее 300х300 мм<br>Конфорка индукционная Напряжение 220 В<br>Мощность 3.5 кВт, размер не менее Ширина 400 мм Глубина 520 мм<br>Высота 145 мм | |
| 73. | Стол холодильник | Оборудование | специализированное | Расположение агрегата сбоку<br>Температурный режим от -2 до 10 °С Объем от 270 л<br>Рабочая поверхность нерж. сталь<br>Количество дверей не менее 2 Столешница без борта<br>Напряжение 220 В размеры не менее Ширина 1200 мм<br>Глубина 604 мм Высота 910 мм | |
| 74. | Полка навесная открытая | Оборудование | основное | размер не менее 1200*300*180 мм, нерж. сталь, сплошная | |
| 75. | Соковыжималка | Оборудование | основное | размер не менее 235х535х500 мм, 220В, 0,7кВт; д/овощей и фруктов, Однофазная 230В/50/1. Мощность: 700 Вт. Постоянная скорость: не менее 3 000 об/мин. Магнитная система защиты и торможение двигателем. Моторный блок и чаша из нерж. стали | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 76. | Блендер погружной | Оборудование | специализированное | Размер не менее 120х120х780 мм, Мощность не менее 0,40кВт, 220В, Скорость вращения не менее 2000-11000 об/мин, измельчитель не менее 2 лезв., Обрабатываемый объем венчиком не менее 80 л, длина от 34 см до 36 см | |
| 77. | Планетарный миксер | Оборудование | специализированное | размер не менее 380х235х405 мм, 220 В, 0,5 кВт, 14,5кг, откидная рабочая головка, плавная регулировка скорости, съемная дежа емкостью не менее 4 л и не более 5 л из нержавеющей стали, не менее 3 насадок, корпус из нерж.стали – Венчик – Лопатка – Крюк | |
| 78. | Гомогенизатор | Оборудование | специализированное | размер не менее 335х190х475мм, 1,05кВт, 220В, ёмкость стакана не менее 1л, максимальное заполнение 0,8л, (в комплекте 2 стакана + 2 пластиковые белые крышки) скорость вращения ротационного ножа не менее 2000 об/мин, | |
| 79. | Весы электронные | Оборудование | основное | не более одного дисплея, максимальный вес не более 5кг, минимальный вес не более 2 г , автономные, питание от батарей или от сети | |
| 80. | Слайсер | Оборудование | специализированное | размер не менее 560х460х430 мм, 0,25кВт, 220В, 22,4кг, нож не более 300 мм, толщина среза 0,2...15 мм, встроенное затачивающее устройство, алюминий), настольный | |
| 81. | Производственный стол | Оборудование | основное | размер не менее 1200*600*860 мм (полка сплошная; ножка угловая), без борта. С внутренней металлической полкой, глухой | |
| 82. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур, °С +1...+10,<br>Объем, не менее л 390<br>Напряжение 220 В<br>Потребляемая мощность 0.24 кВт/ч | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Ширина не менее 606 мм<br>Глубина не менее 600 мм<br>Высота не менее 1730 мм<br>минимальный объем 300л., 5 полок обязательно.<br>Дверь стекло | |
| 83. | Стеллаж полочный | Оборудование | основное | не менее 1000*600*1800 мм, полка сплошная не менее 4 шт., нержавеющая сталь | |
| 84. | Моечные ванны 2-х секционные со смесителем | Оборудование | основное | 2 м/о, размеры не менее 430*430*300 (ножка угловая) + 150х(360+132 (крепление к стене))х(1130+610 (шланг подключения к водопроводу)) мм, с краном, подвод водопровода из мойки, кронштейн для крепления на стену, диаметр посадочного отверстия в мойки не менее 30 мм, смеситель сделаны из хромированной латуни; Спрей-пистолет способен разворачиваться на 360; Шланг с ПВХ покрытием, эластичный материал, гибкий, прочный, в оплётке из нержавеющей стали, устойчив к воздействию горячей воды до 100С | |
| 85. | Рукомойник технологический консольный | Оборудование | основное | размеры не более 330*330*150 мм, отверстие д/смесителя | |
| 86. | Стол производственный | Оборудование | основное | размер не менее 1000*600*860 мм, полка сплошная; ножка угловая, металл | |
| 87. | Пирометр инфракрасный | Оборудование | основное | Температурный диапазон<br>от -50 до +550 С<br>Точность +/-2 °С, разрешение оптики<br>Система наведения - лазерная<br>Источник питания - батарейки | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 88. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |
| 89. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее ширина 49 см*глубина 52 см*высота 81 — 91 см | |
| 90. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее (ШхГхВ) 1500х1520х750 мм, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 91. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5,не менее 8 Гб. Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 92. | Диэлектрически коврик | Охрана труда | основное | прорезиненый, размером не менее 750х750 мм | |
| 93. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 94. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 95. | Кулер для воды | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |
| 96. | Пекарские руковицы | Охрана труда | основное | Пекарские руковицы | |

**Зона по виду работ «Учебный ресторан»** (1 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Интерактивный комплекс | Оборудование IT | основное | Интерактивная доска + проектор. Диагональ интерактивной доски не менее 75"". Яркость проектора не менее 3000 лм) | ПМ.06, ОП.03 |
| 2. | Кофе машина с копучинатором | Оборудование | специализированное | Кофемашина с автоматическим проливом воды. Габариты не менее 475×563×530 мм. Капучинатор не менее 1 шт. Количество групп не менее 2. | |
| 3. | Стационарный блендер | Оборудование | специализированное | Мощность не менее 2000 Вт. Объем чаши не менее 1 л. Вес не более 10 кг | |
| 4. | Блинница | Оборудование | основное | Диаметр не менее 350 мм. Материал изготовления - сталь. Максимальная темпертура не менее 280 градусов Цельсия. | |
| 5. | Тележка сервировочная | Оборудование | основное | Кол-во полок не менее 3 шт. Материал корпуса Нержавеющая сталь Ширина не менее 80 см. Глубина не менее 50 см. Высота не менее 90 см. " | |
| 6. | Стул барный | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина (см) 43, высота сиденья (см) 77, Объем (м3) 0.14, ширина сиденья (см) 43), Материал сиденья/спинки Металл | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 7. | Стол с одной полукруглой стороной | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 | |
| 8. | Стул обеденный | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина сидения: 40 см, глубина: 49 см, высота от пола: 46 см, ширина спинки: 45 см, общая высота стула: 81 см, материал береза или сосна) | |
| 9. | Стол квадратный | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 | |
| 10. | Стул обеденный | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина сидения: 40 см, глубина: 49 см, высота от пола: 46 см, ширина спинки: 45 см, общая высота стула: 81 см, материал береза или сосна) | |
| 11. | Стол круглый | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 | |
| 12. | Стул обеденный | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина сидения: 40 см, глубина: 49 см, высота от пола: 46 см, ширина спинки: 45 см, общая высота стула: 81 см, материал береза или сосна) | |
| 13. | Стол с одной полукруглой стороной | Мебель | основное | Размер не менее Д*Ш*В 1200*1200*750 | |
| 14. | Стул обеденный | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина сидения: 40 см, глубина: 49 см, высота от пола: 46 см, ширина спинки: 45 см, общая высота стула: 81 см, материал береза или сосна) | |
| 15. | Моноблок | Оборудование IT | основное | Диагональ экрана не менее 23 дюйма, Формат оперативной памяти DDR5, Наличие мыши и клавиатуры в комплекте, наличие SSD объем не менее 480 GB. | |
| 16. | МФУ | Оборудование IT | основное | МФУ. Формат печати - А4. Цвет печати - Черно-белый. Скорость печати не менее 35 л/мин. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 17. | Стол рабочий на металлокаркасе с опорной тумбой | Мебель | основное | Размер не менее (ШхГхВ) 1500х1520х750, Материалы изготовления ЛДСП/Металл | |
| 18. | Компьютерное кресло | Мебель | основное | Размеры не менее (ширина 49 см*глубина 52 см*высота 81 — 91 см) | |
| 19. | Аптечка | Охрана труда | основное | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | |
| 20. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования | |
| 21. | Санитайзер | Охрана труда | основное | материал- пластик, наливной, для антисептика | |

**Мастерская «Хлебопечение»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Часы настенные Алмаз Кварц | Оборудование | основное | Размер 25х30 см | ПМ.05, ОП.03 |
| 2. | Запираемый шкафчик | Мебель | основное | металлический, 4 отсека | |
| 3. | Стол переговорный | Мебель | основное | Офисный | |
| 4. | Стул офисный | Мебель | основное | Офисный | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 5. | Корзина для мусора | Мебель | основное | Пластиковая | |
| 6. | Вешала | Мебель | основное | дерево | |
| 7. | Принтер МФУ лазерный ч/б XEROX B-215 | Обрудование ИТ | основное | черно - белый А 4 длина 356мм ширина 216мм емкость устройства автоподачи оригиналов 40 шт | |
| 8. | Ноутбук/стационарный ПК | Обрудование ИТ | основное | Критически важные характеристики позиции отсутствуют | |
| 9. | Сетевой удлинитель (на 5 розеток) | Оборудование | основное | критически важные характеристики позиции отсутствуют | |
| 10. | Источник бесперебойного питания | Оборудование | основное | выходная мощность 1100 ВА / 660 Вт | |
| 11. | Операционная система | ПО | основное | Операционная система должна обеспечить:<br>- Работоспособность всего программного обеспечения необходимого для выполнения конкурсного задания в полном объёме<br>- Стабильное и бесперебойное подключение ПК эксперта к сети Ethernet | |
| 12. | Программное обеспечение для просмотра файлов в формате .pdf | ПО | основное | ПО для просмотра файлов в формате .pdf должно обеспечивать:<br>- Открытие файлов в формате .pdf (как одностраничных, так и много страничных)<br>- Возможность масштабировать и изменять ориентацию изображения | |
| 13. | Интернет-браузер | ПО | основное | Интернет-браузер доложен обеспечивать:<br>- Быстрый и безопасный поиск информационных материалов<br>- Давать возможность взаимодействия с системами обмена файлами (принятие и отправка файлов) | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | - Доступ к e-mail участника<br>- Давать возможность безопасно копировать текстовую и визуальную информацию из открытых источников | |
| 14. | Пакет офисных программ | ПО | основное | Пакет офисных программ должен обеспечить:<br>- Работу с текстовыми файлами в формате .doc, .docx<br>- Работу с электронными таблицами в формате .xlsx и его интерпритации<br>- Чтение и создание документов и их сохранение в выше указанных форматах<br>- Работу с табличными данными, текстом, изображением | |
| 15. | Программное обеспечение для сканирования | ПО | основное | в зависимости от установленного оборудования | |
| 16. | Стол производственный разделочный 1200х600х850 | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры: 1200х600х850 мм,<br>Материал столешницы: нержавеющая сталь | |
| 17. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур: 0…+6 °С | |
| 18. | Шкаф сплошной | Оборудование | основное | Габаритные размеры: 800х500х1800 мм,<br>Материал каркаса: нержавеющая сталь | |
| 19. | Ножи | Инвентарь | основное | Поварские | |
| 20. | Шкаф шоковой заморозки POLAIR | Оборудование | специализированное | Диапазон рабочих температур: -18°С -30°С<br>Объем 450 литров | |
| 21. | Стеллаж сплошной разборный куханный "Стальная империя" | Оборудование | основное | 1800х1000х500 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 22. | Кулер 19 л (холодная/горячая вода) | Охрана труда | основное | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» | |
| 23. | Кондиционер Haier CORAL DC INVERNER AS20HPL1HRA | Охрана труда | основное | Обслуживаемая площадь, м²:20 Мощность охлаждения, 2,05 кВт, Мощность обогрева,2,1 кВт, Уровень шума, 22 дБ<br>Габариты наружного блока (ШхВхП) 696*432*281<br>Габариты внутреннего блока (ШхВхП) 700*265*190<br>Класс энергоэффективности А, Инвертор, Охлаждение и обогрев, Тип хладогента R32 | |
| 24. | Тестораскаточная машина SF600Bx1000 | Оборудование | специализированное | Реверсивная, в комплекте щётка-сметка. Конвеерные ленты - обезательны. Длина ленты - не менее 800мм , ширина - 600мм, тип:конвейерная раскатка | |
| 25. | Печь конвекционная SMEG ALEA 1035Y-2 (с функцией пароувлажнения, электромеханическое упровления) | Оборудование | специализированное | вместимость 6 листов 600*400 | |
| 26. | Шкаф расстоечный SMEG LEV1035XVSMEG LEV1035XV | Оборудование | специализированное | количество 12 противней 600*400 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 27. | Подовая печь с пароувлажнением Unox XEBDC-02EU-D (с подставкой) | Оборудование | специализированное | Количество противней: 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400мм | |
| 28. | Вытяжной зонт | Оборудование | основное | приточно-вытяжной, островной | |
| 29. | Противень алюминиевый | Инструмент | основное | 600х400 без перфорации | |
| 30. | Противень алюминиевый | Инструмент | основное | 410х600х400 мм перфорированный | |
| 31. | Весы для простого взвешивания электронные порционные компактные MAS MSC-5 MSC-5 | Оборудование | основное | предел взвешивания- до 10 кг, диск.=1г | |
| 32. | Плита индукционная INDOKOR IN 3500 | Оборудование | специализированное | одноконфорочная, мощкость 3, 5 кВт, материал рабочей поверхности стеклокерамика. | |
| 33. | Планетарный миксер VIATTO STAWD MIXER VA-SMB5W | Оборудование | специализированное | объем дежи - 5 л power: 500W, максимальная скорость вращеничя 320 об/мин | |
| 34. | Блендер ручной с насадками Redmond RHB-2975 | Оборудование | основное | тип: электрический, мощность -от 1000 В | |
| 35. | Машина тестомесильная с фиксированной дежой, двухскоростной МТ-25 | Оборудование | специализированное | объем дежи - 25 л, загрузка 16 кг, 380 В. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 36. | Стол-холодильник с рабочей поверхностью TM2-GC | Оборудование | специализированное | 400л (2х175л)., 0...+7, 2 метал. двери, 2-х камерный, 4 полки Стол-холодильник: Стол рабочий с холодильником внизу. 2 двери.Диапазон температур: -2...+8 'С, Габаритные размеры (LxDxH):1200х600х850 мм. Колличество полок 4. | |
| 37. | Ванна моечная со столом "Стальная империя " | Оборудование | основное | 1200х600х850 размер мойки 600х600х400 | |
| 38. | Смеситель для холодной и горячей воды для куханной мойки DIVINO | Оборудование | основное | металлический | |
| 39. | Тележка-шпилька для противней " Стальная империя" | Инструмент | основное | 14 уровней, размер 620х446х1770 листа 400х600 | |
| 40. | Контейнеры с крышками для муки | Инвентарь | основное | 20 л | |
| 41. | Контейнеры с крышками для муки | Инвентарь | основное | 7 л | |
| 42. | Пластиковые контейнеры для теста | Инвентарь | основное | 10 л | |
| 43. | Пластиковые контейнеры для теста | Инвентарь | основное | 5 л | |
| 44. | Миска глубокая из нержавеющей стали | Инвентарь | основное | объем 75 0мл | |
| 45. | Мусорный контейнер | Инвентарь | основное | Пластиковый, 80-120 л | |
| 46. | Средства для уборки | Инвентарь | основное | Набор совок и щетка | |
| 47. | Нож универсальный | Инвентарь | основное | 145 мм | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 48. | Поднос столовый | Инвентарь | основное | 450х355 мм, с ручками | |
| 49. | Доска разделочная пластиковая | Инвентарь | основное | Белая, зелёная, коричневая | |
| 50. | Скребок “Трапеция” | Инвентарь | основное | Пластиковый | |
| 51. | Рукавица для пекарей | Инвентарь | основное | С длинной манжетой | |
| 52. | Бутылка для молока | Инвентарь | основное | 3 л | |
| 53. | Тазы пластиковые | Инвентарь | основное | 4 л | |
| 54. | Ковш с крышкой 1,8 л | Инвентарь | основное | Для индукционной плиты | |
| 55. | Вилки | Инвентарь | основное | Металлические | |
| 56. | Ложки | Инвентарь | основное | Столовые | |
| 57. | Совки для сыпучих продуктов | Инвентарь | основное | Пластиковый | |
| 58. | Терка | Инвентарь | основное | Четырёхгранная | |
| 59. | Контейнер с крышкой | Инвентарь | основное | 2 л | |
| 60. | Кружка мерная | Инвентарь | основное | 2 л | |
| 61. | Тарелка для подачи | Инвентарь | основное | Диамерт-32 см, плоская без бортов | |
| 62. | Сотейник металлический | Инвентарь | основное | Объем 2 л | |
| 63. | Акриловая подставка для подачи | Инвентарь | основное | примоугольная, размер 30*40*1,5 | |
| 64. | Весы для молекулярной кухни | Инвентарь | основное | Тип: электронные | |
| 65. | Ножницы | Инвентарь | основное | Материал ручки пластик, материал лезвия сталь | |
| 66. | Скалка | Инвентарь | основное | Цилиндрической формы, материал дерево | |
| 67. | Кисть пекарская из натуральной щетины | Инвентарь | основное | Материал ручки дерево, натуральная щитина. | |
| 68. | Венчик | Инвентарь | основное | 240 мм | |

**Мастерская «Кондитерское дело»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Шкаф шоковой заморозки 780х800х1545, 400В, мощность 3,345 кВт | Оборудование | специализированное | Размер 25х30 см | ПМ.05, ОП.03 |
| 2. | Часы настенные | Оборудование | основное | металлический, 4 отсека | |
| 3. | Краскорпульт пневматический Краскопульт пневматический ЗУБР "ПРОФЕССИОНАЛ" "ПРО 150 Мини", HVLP, с верхним бачком, 0,8мм Зубр | Оборудование | специализированное | Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термощуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители | |
| 4. | Компрессор | Оборудование | специализированное | Крупные темные цифры на белом фоне | |
| 5. | Зонт вытяжной пристенный (зона окрашивания) | Оборудование | основное | Тип Краскопульт пневматический Бачок Верхний Расход воздуха 145 л/мин Объем бачка 125 мл Диаметр сопла 0.8 мм Максимальное давление 3 Атм. металл Тип соединения: быстросъемное | |
| 6. | Кулер | охрана труда | основное | Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | компрессора 180 л/мин<br>Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар<br>Без ресивера + Привод (тип) прямой<br>Тип компрессора поршневой безмасляный | |
| 7. | Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800 | Оборудование | основное | Тип фильтра:<br>лабиринтный<br>Габаритные размеры:<br>800х800х400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный<br>Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430<br>В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран | |
| 8. | Столы для краскопульта 880х880х760 | Оборудование | основное | Размер: 259х305х845 см<br>Вес: 13 кг<br>Охлаждение: компрессор 2 л/ч 5-10 С°<br>Нагревание: 5 л/ч (85 - 95 С°)<br>Мощность: 420 Вт | |
| 9. | Столы для презентации 1800х600х850 | Оборудование | основное | Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками<br>Габаритные размеры:<br>600х500х1800 мм<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь<br>Материал полки:<br>нержавеющая сталь<br>Ножки с регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол | |
| 10. | Вешалка | Мебель | основное | Технические характеристики<br>Габаритные размеры: | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 800х800х850 мм<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 430 | |
| 11. | Мусорная корзина | Мебель | основное | Технические характеристики<br>Габаритные размеры:<br>1800х600х850 мм<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 304 | |
| 12. | МФУ лазерное | Оборудование ИТ | основное | Тип вешалки: Гардеробная напольная Габариты: 1090х740х1790 мм Вес: 11 кг<br>Материал: стальная труба 30 мм | |
| 13. | Ноутбук - тип 1 | Оборудование ИТ | основное | Сорока литровый пластиковый контейнер для мусора с крышкой.<br>Крышка крепится к баку для удобства пользования на специальных петлях-защелках.<br>Габариты (ДхШхВ): 400х400х470 мм | |
| 14. | Мышь для компьютера | Оборудование ИТ | основное | функции: принтер, сканер, копир<br>печать: цветная<br>скорость: 17 изобр./мин (ч/б А4), 16.5 изобр./мин (цветн. А4)<br>интерфейсы: Wi-Fi, USB | |
| 15. | Пилот, 5 розеток | Оборудование ИТ | основное | CPU i5 8300 / RAM 8 GB DDR4 / HDD 1Tb / nVidia GeForce GTX1050 GPU 4 GB / Win10 | |
| 16. | Стол производственный | Мебель | основное | Принцип работы: оптическая светодиодная<br>разрешение оптического сенсора: 1000 dpi<br>тип подключения: беспроводной (радиоканал) | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | интерфейс подключения: USB Type A<br>количество клавиш: 3<br>источник питания: 1xAA | |
| 17. | Корзина для мусора 40 л | Мебель | основное | На усмотрение организатора | |
| 18. | Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800 | Оборудование | основное | (ШхГхВ) 1200x600x750<br>столеншница не тоньше 25 мм | |
| 19. | Весы настольные электронные | Оборудование | основное | На усмотрение организатора | |
| 20. | Доска разделочная | Инвентарь | основное | Габаритные размеры:<br>1200x500x1800 мм<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 430<br>Материал полки:<br>нержавеющая сталь AISI 430 | |
| 21. | Линейка | Инструмент | основное | Предел взвешивания 5 кг<br>Цена поверочного деления 2 г<br>Напряжение 110-240 В<br>Напряжение от батарей 9 В<br>Частота 50-60 Гц<br>Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С<br>Размеры платформы 247x195 мм<br>Габариты 278x317x141 мм | |
| 22. | Нож поварской | Инструмент | основное | Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)<br>изготовлена из полипропилена,<br>с хорошей жесткостью и ударопрочностью.<br>Предназначена для нарезки молочных | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь | |
| 23. | Аптечка | Охрана труда | основное | Линейка (дерево, металл) длина 100 см | |
| 24. | Огнетушитель | Охрана труда | основное | Длина лезвия (см) 20.0<br>материал лезвия сталь<br>материал рукоятки полипропилен<br>твердость по шкале Роквел (единиц) до 56<br>тип заточки двусторонняя симметричная<br>угол заточки (градусы) 20 | |
| 25. | Стол производственный 1800х600х850 | Оборудование | основное | Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи.<br>Тип: коллективная<br>Вид аптечки: для учреждений и производств<br>Назначение аптечки: производственная , офисная<br>Срок годности аптечки, год: 1.3<br>Состав:<br>1. Анальгин, табл. 0,5 № 10 3 уп.<br>2. Гипотермический (охлаждающий) пакет 5 уп.<br>3. Жгут кровоостанавливающий 1 шт.<br>4. Бинт стерильный 5 м х 10 см или 5 м х 7 см 6 уп.<br>5. Бинт стерильный 7 м х 14 см 6 уп.<br>6. Бинт нестерильный 5 м х 10 см 5 уп.<br>7. Атравматическая антимикробная салфетка 6×10 см № 1 20 уп.<br>8. Салфетки антисептические спиртовые 30 шт.<br>9. Салфетки стерильные кровоостанавливающие 6×10 см или 7×10 см № 3 20 уп.<br>10. Раствор йода спиртовой 5%, 10 мл 3 фл. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 11. Лейкопластырь 1×250 см 4 уп.<br>12. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный № 6 3 уп.<br>13. Вата, 50 г 3 уп.<br>14. Сульфацила натрия раствор 20%, 1 мл № 2 тюбик-капельница или 5 мл флакон-капельница 3 уп.<br>15. Перекиси водорода раствор 3% — 40 мл 3 фл.<br>16. Спрей «Олазоль» или Д-Пантенол мазь 5%, 25 г или Пантенол- ратиофарм 5% — 35 г 1 шт.<br>17. Нитроглицерин 1% раствор в масле, капс. № 20 2 уп.<br>18. Валидол, табл. № 6 3 уп.<br>19. Устройство для проведения искусственного дыхания «Рот-Устройство-Рот» 1 уп.<br>20. Аммиака раствор 10%, 10 мл 3 фл.<br>21. Уголь активированный, табл. № 10 3 уп.<br>22. Корвалол, 15 мл 3 фл.<br>23. Ножницы 1 шт.<br>24. Стаканчик мерный для приема лекарств 1 шт.<br>25. Термометр медицинский 1 шт.<br>26. Перчатки латексные нестерильные 8 пар<br>27. Футляр для аптечки 1 шт.<br>Срок годности: 16 месяцев. | |
| 26. | Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800 | Оборудование | основное | Тип: огнетушитель порошковый<br>Класс пожара:<br>- горение которых не может происходить без доступа кислорода: | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -горючие жидкости (B)<br>-горючие газы (C)<br>-электроОборудование (E), находящееся под напряжением до 10 000 В<br>-твердых горючих веществ (A)<br>Впремя подачи огнетушащего вещества: 12<br>Масса заряда: 6 кг<br>Вес: 9 кг<br>Перезаряжаемый: да<br>Длина струи огнетушителя: 3 метра<br>Диаметр: 14,7 см<br>Огнетушащая способность (Ранг): 4A 144 BCE<br>Условия эксплуатации: от -50 до 50°C<br>Гарантийный срок: 48 месяцев | |
| 27. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Технические характеристики<br>Габаритные размеры:<br>1800x600x850 мм, с сплошной полкой<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 304 | |
| 28. | Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая) | Оборудование | основное | Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками<br>Габаритные размеры:<br>800x500x1800 мм<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь<br>Материал полки:<br>нержавеющая сталь | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола | |
| 29. | Смеситель холодной и горячей воды | Оборудование | основное | Исполнение двери – металлическая, глухая.<br>Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S)<br>Внутренний объём – 700 литров.<br>Полезный объём – 560 литров.<br>Габаритные размеры – 697х2028х854 мм<br>Толщина стенки – 40 мм<br>Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С.<br>Температура окружающей среды – +12…+40°С<br>Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4<br>Размер полки – 650х530 мм<br>Количество полок – 4 шт.<br>Допустимая нагрузка на полку – 20…50 кг<br>Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G<br>Фреон - R134a<br>Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101<br>Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч<br>Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА<br>Масса брутто, кг: 174<br>Масса нетто, кг: 140<br>Холодопроизводительность, Вт: 380 | |
| 30. | Ножницы | Инструмент | основное | Длина, мм 1000 Ширина, мм 600<br>Высота, мм 850Описание<br>Профессиональныйпроизводственный стол | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | смоечной ванной предназначендля для мытья посуды,продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д.<br>Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола.Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40х40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 . Опоры стола являются регулируемыми по высоте, что позволяет компенсировать неровности пола. В целях безопасности мойка оборудована сглаженными отгибами, которые исключают случайные травмы персонала. | |
| 31. | Совок для сыпучих продуктов | инвентарь | основное | холодная, горячая вода | |
| 32. | Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка) | инвентарь | основное | Длина: 160 мм<br>Вид колец: одинаковые<br>Покрытие лезвий: нет<br>Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ<br>Материал: сталь<br>Длина лезвия: 65 мм | |
| 33. | Пароконвектомат | Оборудование | специализированное | Материал: алюминий | |
| 34. | Подставка под пароконвектомат | Оборудование | основное | Тип<br>Швабра + ведро<br>Швабра - сталь, полипропилен | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Насадка - микрофибра<br>Характеристики | |
| 35. | Плита индукционная 2-х конфорочная | Оборудование | специализированное | RATIONAL COMBIMASTER 61 PLUS.<br>Размер 840x720, Количество уровней 6,<br>Мощность 11 кВт, Тип гастроемкости GN 1/1. | |
| 36. | Гастроемкости для шкафа шоковой заморозки | Инвентарь | основное | Зависит от модели конвекционной печи, подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для противней 600x400 | |
| 37. | Гастроемкости | Инвентарь | основное | Температура, С min: +60<br>Температура, С max: +240<br>Тип плиты электрической: плита индукционная<br>Число конфорок к плите: 2<br>Мощность, Вт: 3500<br>Напряжение, В: 220 | |
| 38. | Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный | Инвентарь | основное | GN 1/1 530x325x20 мм. | |
| 39. | Планетарный настольный миксер KitchenAid | Оборудование | специализированное | GN 1/1 530x325x20 мм. | |
| 40. | Микроволновая печь | Оборудование | основное | Габариты, мм 600x400x15 | |
| 41. | Холодильный шкаф | Оборудование | специализированное | Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВтТип миксера — планетарный<br>Объём чаши — 4,28 л<br>Материал — сталь<br>Максимальная загрузка — 1,3 кг<br>Напряжение — 220/240 В<br>Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Количество скоростей — 10<br>Оборотов/мин — от 58 до 220 | |
| 42. | Стеллаж 4-х уровневый 800х600х1800 | Оборудование | основное | Объем 17 л<br>Ррасположение: Отдельностоящая<br>Мощность печи 700 Вт<br>Тип управления: Электронное | |
| 43. | Тележка-шпилька | Оборудование | основное | Исполнение двери – металлическая, глухая.<br>Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S)<br>Внутренний объём – 700 литров.<br>Полезный объём – 560 литров.<br>Габаритные размеры – 697х2028х854 мм<br>Толщина стенки – 40 мм<br>Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С.<br>Температура окружающей среды – +12…+40°С<br>Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4<br>Размер полки – 650х530 мм<br>Количество полок – 4 шт.<br>Допустимая нагрузка на полку – 20…50 кг<br>Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G<br>Фреон - R134a<br>Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101 | |
| 44. | Противень для тележки шпильки | Инвентарь | основное | Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками<br>Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм<br>Материал каркаса: нержавеющая сталь<br>Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 45. | Стол с моечной ванной 1000х600х850 | Оборудование | основное | Количество уровней: 1, Габаритные размеры: 600х450х1700 мм<br>Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304 | |
| 46. | Микровесы | Оборудование | специализированное | Размер: 600х400 мм<br>Высота: 10 мм | |
| 47. | Поднос пластик | Инвентарь | основное | Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 | |
| 48. | Лампа для карамели, мощость 1,8 кВт | Оборудование | специализированное | Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания<br>Точность взвешивания: 0,01 г<br>Максимальная нагрузка: 500 г<br>Материал платформы: металл<br>Особенности: LCD дисплей с подсветкой | |
| 49. | Вентилятор на клипсе | Оборудование | основное | Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525х325 мм | |
| 50. | Куттер | Оборудование | специализированное | Мощость 1,8 кВт | |
| 51. | Блендер погружной многофункциональный | Оборудование | специализированное | Мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2, частота вращения об\мин 1782 | |
| 52. | Ванна для растапливания шоколада | Оборудование | специализированное | Объем 2.9 л<br>Скорость 1500 об/мин.<br>Импульсный режим<br>Напряжение 220 В<br>Мощность 0.55 кВт | |
| 53. | Сотейник 1,5 л для индукционной плиты | Инвентарь | основное | Мощность 200 - 600 Вт, Режим скорости - 2 вида, Многофункциональная насадка Есть, Насадка для смешивания Есть, Насадка для взбивания Есть<br>Нож для рубки мяса и овощей на усмотрение организаторов | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 54. | Сотейник 1 л для индукционной плиты | Инвентарь | основное | Тех. характеристики: 1-3 секции<br>Объём ёмкости: 3- 4 л<br>Напряжение 230 В, макс температура 60°С | |
| 55. | Сковорода для индукционной плиты | Инвентарь | основное | вместимость 1,6 л<br>материал: нерж. сталь<br>- теплораспределительное дно<br>- удобная эргономичная ручка<br>- для всех типов плит, в том числе индукционных. | |
| 56. | Решётка для глазировки 460х260х30 ММ | Инвентарь | специализированное | вместимость 1 л<br>материал: нерж. сталь<br>- теплораспределительное дно<br>- удобная эргономичная ручка<br>- подходит для всех типов плит, в том числе индукционных. | |
| 57. | Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) | Инвентарь | основное | Нержавеющая сталь<br>Дно: тройное дно<br>Форма сковороды: круг | |
| 58. | Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ) | Инвентарь | основное | РешёткадляглазировкиРазмер: 460х260х30 мм<br>Предназначена для глазирования поверхности изделий. | |
| 59. | Подставка металическая под разделочные доски | Инвентарь | основное | Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)<br>Материал: полипропилена с хорошей жесткостью и ударопрочностью | |
| 60. | Доска мраморная 50х100 | Инвентарь | специализированное | Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)<br>изготовлена из полипропилена, | |
| 61. | Сито большое d=20 см | Инвентарь | основное | нержавеющая сталь | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 62. | Сито среднее d=14 см | Инвентарь | основное | Мраморная доска изготовлена из натурального камня.<br>Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели.<br>Размеры 50х100. Высота 2-5 см. | |
| 63. | Сито малое d=7 см | Инвентарь | основное | Размер диаметр, см 20<br>Особенности: наличие ушек<br>Материал/состав нержавеющая сталь<br>Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов. | |
| 64. | Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.) | Инвентарь | основное | диаметр, см 14.6<br>Длина ручки, см 16<br>Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка<br>Материал/состав нержавеющая сталь | |
| 65 | Стакан мерный 0,5 л пластиковый | Инвентарь | основное | Тип сито<br>Размер товара диаметр, см 8<br>Длина ручки, см 12<br>Особенности наличие ушек<br>Материал/состав нержавеющая сталь.<br>Предназначено для просеивания муки, процеживания и промывания продуктов. | |
| 66. | Стакан мерный 1 л пластиковый | Инвентарь | основное | Материал: Нержавеющая сталь<br>Предназначен для механической обработки продуктов. | |
| 67. | Газовая горелка карамелизатор малая | Оборудование | специализированное | Объем, 0,5 л<br>Крышка в комплекте Нет<br>Материал Пищевой пластик | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 68. | Фен строительный | Оборудование | специализированное | Объем 1.2 л<br>Крышка в комплекте Нет<br>Материал Пищевой пластик | |
| 69. | Миска пластиковая 0,5 л | Инвентарь | основное | Тип: портотивная горелка газовая<br>Пьезоподжиг - да<br>Регулятор пламени: да<br>Возможность многократной заправки | |
| 70. | Миска пластиковая 1 л | Инвентарь | основное | Мощность, Вт 2300<br>Регулировка температуры плавная<br>Расход воздуха, л/мин 250-500<br>ЖК-дисплей есть на усмотрение организаторов<br>Вес, кг 1<br>Рабочая температура, град 50-660<br>Защита от перегрева есть | |
| 71. | Миска пластиковая 2 л | Инвентарь | основное | Объемом 0,5 мл.<br>Материал: пищевой пластик<br>Применение: для пищевых продуктов<br>Особенности: пригодная для микроволновой печи | |
| 72. | Миска пластиковая 3 л | Инвентарь | основное | Объемом 1000 мл.<br>Материал: пищевой пластик<br>Применение: для пищевых продуктов<br>Особенности: пригодная для микроволновой печи | |
| 73. | Миска из нержавеющей стали 1 л | Инвентарь | основное | Объемом 2000 мл.<br>Материал: пищевой пластик<br>Применение: для пищевых продуктов<br>Особенности: пригодная для микроволновой печи | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 74. | Миска из нержавеющей стали 0,5 л | Инвентарь | основное | Объемом 3000 мл.<br>Материал: пищевой пластик<br>Применение: для пищевых продуктов<br>Особенности: пригодная для микроволновой печи | |
| 75. | Пирометр лазерный | Инвентарь | специализированное | Объем 1000 мл<br>Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь<br>Примемнение: для пищевых продуктов | |
| 76. | Палетта (лопатка) кондитерская прямая | Инвентарь | специализированное | Объем 500 мл<br>Материал: коррозионностойкая нержавеющая сталь<br>Примемнение: для пищевых продуктов | |
| 77. | Палетта (лопатка) кондитерская угловая | Инвентарь | специализированное | Диапазон измерений: -50...+550 °C<br>Оптическое разрешение, (D:S) 10:1<br>Точность: ±1.5<br>Температурное разрешение: °C 0.1<br>Коэффициент теплового излучения: 0.95<br>Время отклика: 0.5 секунды<br>Целеуказатель точечный<br>Спектральный диапазон, мкм 8...14<br>Подсветка дисплея есть<br>Сохранение измеренного значения на дисплее есть<br>Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C | |
| 78. | Лопатка деревянная | Инвентарь | основное | Материал: металл/ нерж. сталь<br>Длинна общая: 35-40 см<br>Длинна самой лопатки: не менее 25 см<br>Ширина лопатки: 3,5-4 см | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 79. | Крутящаяся подставка под торт | Инвентарь | специализированное | Материал: металл/ нерж. сталь<br>Длинна общая: 30-35 см<br>Длинна самой лопатки: не менее 18 см<br>Ширина лопатки: 3,5-4 см | |
| 80. | Шпатель для работы с шоколадом малый | Инвентарь | специализированное | Лопатка деревянная "Прямая", 30.5 см, бук-премиум | |
| 81. | Шпатель для работы с шоколадом большой | Инвентарь | специализированное | Тип: крутящаяся подставка алюминиевая<br>Диаметр: 30-35 см<br>Высота: от стола 13 см | |
| 82. | Набор ножей 3 шт | Инвентарь | основное | Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом<br>Применение: ручное темперирование<br>Размеры полотна: 14 - 16 см | |
| 83. | Ножницы (большие) | Инвентарь | основное | Тип: профессиональный шпатель для работы с шоколадом<br>Применение: ручное темперирование<br>Длина полотна: 18 - 20 см | |
| 84. | Скалка кондитерская для моделирования | Инвентарь | специализированное | Тип: набор ножей<br>Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей)<br>Материал лезвия: сталь | |
| 85. | Скалка силиконовая | Инвентарь | специализированное | Ножницы универсальные, с длинными лезвиями<br>Материал: нержавеющая сталь<br>Длинна: не менее 21 см | |
| 86. | Таймер с обратным отсчётом времени | оборудование | основное | Скалка для работы с мастикой/ марципаном<br>Материал: пластик<br>Длина: 150 - 250 мм<br>Диаметр: 25 мм | |
| 87. | Подставка под бумажные полотенца | Инвентарь | основное | Материал: силикон<br>Размер: 40-50 см | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 88. | Квадратная акриловая подставка 20х20х1,5 | Инвентарь | основное | Таймер для конторолля за временем | |
| 89. | Квадратная акриловая подставка 30х30х1,5 | Инвентарь | основное | Нержавеющая сталь | |
| 90. | Прямоугольная акриловая подставка 30х40х1,5 | Инвентарь | основное | Материал: акрил<br>Цвет: прозрачная<br>Размер подставки: 20 х 20 см<br>Высота: 1,5 см<br>Особенности: износостойкость | |
| 91. | Квадратная акриловая подставка 50х50х1,5 | Инвентарь | основное | Материал: акрил<br>Цвет: прозрачная<br>Размер подставки: 30 х 30 см<br>Высота: 1,5 см<br>Особенности: износостойкость | |
| 92. | Тарелка для подачи десерта | Инвентарь | основное | Материал: акрил<br>Цвет: прозрачная<br>Размер подставки: 30 х 40 см<br>Высота: 1,5 см<br>Особенности: износостойкость | |
| 93. | Блюдо для подачи изделий на дегустацию | Инвентарь | основное | Материал: акрил<br>Цвет: прозрачная<br>Размер подставки: 50 х 50 см<br>Высота: 1,5 см<br>Особенности: износостойкость | |
| 94. | Прямоугольная акриловая подставка 40х60х1,5 | Инвентарь | основное | Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см.<br>Цвет белый | |
| 95. | Газовая горелка карамелизатор большая | Оборудование | специализированное | Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см.<br>Цвет белый | |

**Мастерская «Поварское дело»** (2 этаж ресурсного центра)

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Приточно-вытяжная система вентиляции | Оборудование | основное | Мощность 2,2 кВт, частота вращения 940 об\мин | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ПМд.08 |
| 2. | Шкаф шоковой+B26:C37 заморозки PORAIL CR10-G | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры, мм 800x860x1650, Напряжение 220 В, мощность 1,55 кВт Количество уровней - 10. Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 . Корпус - нержавеющая сталь. Терморегулятор: электронный блок. Нижнеерасположение агрегата. Температурный режим заморозки от 90 до -18. | |
| 3. | Шкаф шоковой Abat ШОК-10-1/1 | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры, мм 790x890x1589, Напряжение 220 В, мощность 1,55 кВт Количество уровней - 10. Типоразмер используемых гастроемкостей/противней GN 1/1 . Корпус - нержавеющая сталь. Терморегулятор: электронный блок. Нижнеерасположение агрегата. Температурный режим заморозки от 90 до -18. | |
| 4. | Часы настенные Luxe Bass | Оборудование | основное | электронные светодиодные настенные часы для отображения текущего времени, Ширина 9,8 см, длина 24,5. | |
| 5. | Термометр инфракрасный CONDTROL IR-T1. | Оборудование | основное | Точность при температурах от 18°C до 28°C (64°F - 82°F) и относительной влажности 80%. Температурный режим -50-330С. | |
| 6. | Микроволновая печь VIATTO P90D23SL-YR | Оборудование | основное | Габариты 483x281x400 мм. Мощность 0,9 кВт Объем-17 л. Диаметр поддона 245 мм. Внутреннее покрытие камеры - эмаль. Панель | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | управления - механическая. Есть режим разморозки. | |
| 7. | Фритюрница Imported by Beckers | Оборудование | специализированное | Габариты 390*430*275 Объем 4 литра. Напряжение 220 Вт | |
| 8. | Слайсер JEJU MS-SL250ES-SS (нерж) | Оборудование | основное | Длина: 470 мм<br>Ширина: 280 мм. Конфигурация-полуавтоматический. Диаметр режущего лезвия 250 мм. Напряжение-220 Вт | |
| 9. | Стол производственный Atesy | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры:<br>1800х600х850 мм, с сплошной полкой<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 304, | |
| 10. | Мясорубка Gemlex GL-MG-5PRO. | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры 382х292х335 мм. Производительность 2,7 кг/мин Мощность 0,50 кВт. Комплектация 1 нож и 3 решетки из нерж.стали, 2 насадки для колбасок Материал корпуса алюминий | |
| 11. | Блендер стационарный GASTRORAG B-179 | Оборудование | специализированное | Объем чаши 2л. Режим пульсации, плавное переключение скоростей. Возможность молоть лед. Материал ножа: нержавеющая сталь Материалстакана из поликарбоната. Тип системы управления: электромеханическое. Мощность: 1.5 кВт | |
| 12. | Соковыжималка шнековая REDMOND RJ-910s-E | Оборудование | основное | Вертикальная шнековая соковыжималка, количество шнеков: 1;мощность 350 Вт; подача сока сразу в стакан;<br>автоматический выброс мякоти | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 13. | Настольная вакуумно-упаковочная машина VIATTO VA-VS320 | Оборудование | специализированное | Габариты:320Х300Х120. Мощность 0,35 кВт. Настольная,камерная. Производительность циклов: 1-2 упаковки/мин. | |
| 14. | Ковёр диэлектрический | Охрана труда | основное | Размер 750х750х6 мм, материал- резина | |
| 15. | Штангенциркуль электронный | Оборудование | основное | Диапазон измерений от 0 - 150 мм | |
| 16. | Кофемолка Bosch | Оборудование | основное | Мощность 180 Вт | |
| 17. | Коптильный пистолет Smoking Gun Pro. | Оборудование | основное | Размер 240*246*245, настольная конструкция, копчение на щепе, комбинированный корпус | |
| 18. | Дегидратор Hyundai HYFD-S1202 | Оборудование | основное | Ширина поддона -27.5 см, Глубина поддона - 30 см, Нагрузка на поддон, до 3 кг, Регулировка температуры -от 35 до 70 °С, Количество уровней - 6, Количество поддонов -12 шт, Мощность -0,5 кВт | |
| 19. | Контейнер и крышка для погружного термостата | Оборудование | основное | Рабочий объем - 22 литра<br>Материал: Поликарбонат<br>Размеры 325х527х200мм<br>Крышка с вырезом | |
| 20. | Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей | Оборудование | основное | Объем 0,5 л | |
| 21. | Погружной термостат Steba SV120 | Оборудование | основное | Мощность, кВт 2<br>Напряжение, В 220<br>Габариты, мм 95х160х370<br>Рабочая температура, °С от 30 до 90<br>Максимальный рабочий объем - 30 л" | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 22. | Погружной термостат Gemlux GL-SV800BLR | Оборудование | основное | Мощность 800 Вт. Рабочая температура 0-90С. Таймер 0-99 часов. 220В/50Гц. Аппарат для приготовления в вакууме. | |
| 23. | Офисный стол | Мебель | основное | Размер (ШхГхВ) 1400х600х750, материал ДСП | |
| 24. | Стул "Венский" | Мебель | основное | Габариты: 38х40х86 cm<br>4 ножки, без подлокотников, сиденье мягкое | |
| 25. | Вешалка | Мебель | основное | Гардеробная металлическая напольная 4-х рожковая<br>Высота 1700 мм | |
| 26. | Мусорная корзина | Мебель | основное | Материал - пластик, V= 10 л | |
| 27. | Ноутбук ASUS K55A | Оборудование IT | основное | Встроен сетевой адаптер LAN 1000 Мбит/с, модуль Wi-Fi 802.11n, операционной системой DOS | |
| 28. | Пилот, 6 розеток | Оборудование IT | основное | Напряжение 220В, максимальная мощность подключенной нагрузки 2200 Вт. | |
| 29. | МФУ RICOH SP C261SFNW | Оборудование IT | основное | Лазерный. Размеры: 400х500х470 мм. Запас тонера на 5 000 листов. Печать - цветная. Сканер. Копир. Потребляемая мощность при работе 440 Вт. Напряжение 220 В | |
| 30. | Операционная система Microsoft Windows | ПО | основное | Операционная система должна обеспечить:<br>- Работоспособность всего программного обеспечения необходимого для выполнения конкурсного задания в полном объёме<br>- Стабильное и бесперебойное подключение ПК участника к сети Ethernet | |
| 31. | Программное обеспечение MS Office | ПО | основное | ПО для создания аналитических материалов, для просмотра файлов в формате .pdf, для создания презентаций | |
| 32. | Интернет-браузер | ПО | основное | Google Chrome, Яндекс, Internet Explorer. | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 33. | Набор первой медицинской помощи | Охрана труда | основное | Тип — коллективная.<br>Наполнение — по приказу 1331н.<br>Форма выпуска — пластиковый шкаф.<br>Срок годности — 48 мес.<br>Длина — 29.8 см.<br>Ширина — 10.3 см.<br>Глубина — 24.8 см. | |
| 34. | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | Охрана труда | основное | Углекислотные огнетушители предназначены для тушения различных веществ, горение которых не может происходить без доступа кислорода: горючие жидкости (B); горючие газы (C); электрооборудование (E), находящееся под напряжением до 10 000 В. Не применяются для тушения: твердых горючих веществ (A); электроустановок напряжением выше 10000 В | |
| 35. | Кулер для воды | Охрана труда | основное | Напольный - 19 л, охлаждение — компрессор 0,6 л/ч 15 С°<br>Нагревание — 4 л/ч (90 С°)<br>Мощность — 420 Вт<br>Размеры: 300х330х375 мм | |
| 36. | Стол производственный Atesy | Оборудование IT | основное | Габаритные размеры:<br>1200х600х850 мм, с сплошной полкой<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 304, | |
| 36. | Весы настольные электронные (профессиональные) Весы CAS SW-05 | Оборудование | специализированное | Предел взвешивания 5 кг<br>Цена поверочного деления 1 г<br>Напряжение 220 В<br>Частота 50Гц | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С<br>Размеры платформы 225×182 мм<br>Габариты 235×275×137мм | |
| 38. | Плита индукционная 2-х конфорочная HURAKAN HKN - ICF70D | Оборудование | специализированное | Температура, С min: +60<br>Температура, С max: +240<br>Тип плиты электрической: плита индукционная<br>Число конфорок к плите: 2<br>Мощность, Вт: 3500х2 | |
| 39. | Шкаф холодильный POLAIR CM107 S | Оборудование | специализированное | Габаритные размеры: 700х850х2010мм., Объем 700л., 5 полок. Дверь глухая металлическая. Напряжение 220 Вт | |
| 40. | Мойка односекционная со столешницей Atesy | Оборудование | основное | 1000х600х850. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола, каркас выполнен из нержавеющей стали. | |
| 41. | Смеситель холодной и горячей воды | Оборудование | основное | Назначение для мойки. Покрытие хром. Форма излива традиционная. Конструкция поворотный излив. Количество монтажных отверстий 1. Тип подводки гибкая | |
| 42. | Стеллаж 4-х уровневый Atesy | Оборудование | основное | Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм. Материал каркаса: нержавеющая сталь. Материал полки: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола | |
| 43. | Ножи поварские | инструменты | основное | Материал-нержавеющая сталь, длина 208 мм. | |
| 44. | Набор разделочных досок., пластиковые | инвентарь | основное | Минимальные размеры Н=18,L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров. | |
| 45. | Контейнер для продуктов, 20 литров | инвентарь | основное | Контейнер для продуктов, 20 литров | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 46. | Стол производственный Atesy | Оборудование | основное | Габаритные размеры:<br>1200х600х850 мм, с сплошной полкой<br>Материал столешницы:<br>нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП<br>Материал каркаса:<br>нержавеющая сталь AISI 304. | |
| 47. | Мусорная корзина | Мебель | основное | Материал - пластик, V= 40 л | |
| 48. | Вилки из нержавеющей стали | инструменты | основное | Материал-аустенитная нержавеющая сталь | |
| 49. | Ножи из нержавеющей стали | инструменты | основное | Материал-аустенитная нержавеющая сталь | |
| 50. | Ложки из нержавеющей стали | инструменты | основное | Материал-аустенитная нержавеющая сталь | |
| 51. | Стол-подставка под пароконвектомат Atesy | Оборудование | основное | 895х845х830, металлический | |
| 52. | Пароконвектомат ELECTROLUX AOS061EBA2 268200 | Оборудование | специализированное | Габариты:895х845х830 мм; 6 уровней; GN 1/1, напряжение 380 В; Мощность: 10,1 кВт | |
| 53. | Пароконвектомат TATRA TPI07M | Оборудование | специализированное | Габариты: 850х871х600; 7 уровней; GN 1/1, напряжение 400 В; мощность 10,5 кВт | |
| 54. | Плита индукционная INDOKOR IN-3500-4L (с индукционным нагревом) | Оборудование | специализированное | Габариты: 735х845х870 На одно рабочее место 4 греющих поверхности. Мощность - 14 кВт | |
| 55. | Плита индукционная KOBOR I-7-4S (с индукционным нагревом) | Оборудование | специализированное | Габариты: 700х700х870. На одно рабочее место 4 греющих поверхности. Мощность- 14 кВт | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 56. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/1 530x325x20 мм. | |
| 57. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 2/3 354x325x40 мм. | |
| 58. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/2 265x325x20 мм. | |
| 59. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/2 265x325x65 мм | |
| 60. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/3 176x325x40мм. | |
| 61. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/3 176x325x20мм. | |
| 62. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/9 176x105x65мм. | |
| 63. | Гастроемкость из нержавеющей стали | инвентарь | основное | GN 1/1 530x325x65 мм. | |
| 64. | Планетарный миксер Kenwood Chef Premier KMC57002 | Оборудование | специализированное | Размер (см) :28,5 В х 23Ш х 39Гл Напряжение 220 Вт, мощность 1000 Вт. Объем чаши 4,6 литра. Количество скоростей-6 | |
| 65. | Шкаф холодильный POLAIR DM107-S | Оборудование | специализированное | Исполнение двери – стеклянная (DM107-S)<br>Внутренний объём – 700 литров.<br>Полезный объём – 560 литров.<br>Габаритные размеры – 697x2028x854 мм<br>Толщина стенки – 40 мм<br>Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C.<br>Температура окружающей среды – +12…+40°C<br>Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Размер полки – 650х530 мм<br>Количество полок – 5 шт. | |
| 66. | Блендер ручной погружной Vitek VT-3402 | Оборудование | специализированное | Тип-погружной. Мощность 1300 Вт, Блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан объем 0.6 л | |
| 67. | Тарелка глубокая белая (для закуски) | посуда | основное | С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора | |
| 68. | Тарелка глубокая белая (для супа) | посуда | основное | С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора | |
| 69. | Тарелка круглая белая плоская | посуда | основное | Диаметром 30 см, без декора с ровными полями | |
| 70. | Тарелка прямоугольная белая плоская | посуда | основное | размер 19 * 30 см, без декора с ровными полями | |
| 71. | Соусник | посуда | основное | 50 мл, нержавеющая сталь. | |
| 72. | Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок | инвентарь | основное | Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л | |
| 73. | Сотейник для индукционных плит | инвентарь | основное | Объемом 0,5 л | |
| 74. | Сотейник для индукционных плит | инвентарь | основное | Объемом 0,8 л | |
| 75. | Сковорода для индукционных плит (с | инвентарь | основное | Диаметром 24 см | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | антипригарным покрытием) | | | | |
| 76. | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) | инвентарь | основное | Диаметром 28 см | |
| 77. | Набор разделочных досок, пластиковые | инвентарь | основное | H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая, пластиковые | |
| 78. | Мерный стакан | инвентарь | основное | Объемом 1 л, пластиковый. | |
| 79. | Венчик | инвентарь | основное | 250 мм, материал нержавеющая сталь. | |
| 80. | Миски нержавеющая сталь | инвентарь | основное | Диаметр 25 см | |
| 81. | Сито (для муки) | инвентарь | основное | Диаметром 24 см. | |
| 82. | Шенуа | инвентарь | основное | Диаметром 24см, материал нержавеющая сталь. | |
| 83. | Подставка для раделочных досок металлическая | инвентарь | основное | На 6 досок, материал нержавеющая сталь. | |
| 84. | Лопатки силиконовые | инвентарь | основное | Длина L, мм: 250, силиконовая (t 260 С) | |
| 85. | Скалка | инвентарь | основное | Бук, L=300 мм. d=70 мм /1/ | |
| 86. | Шумовка | инвентарь | основное | Материал нержавеющая сталь. | |
| 87. | Молоток металический для отбивания мяса | инвентарь | основное | Материал нержавеющая сталь. | |
| 88. | Терка 4-х сторонняя | инвентарь | основное | Материал нержавеющая сталь. | |
| 89. | Половник | инвентарь | основное | Объемом 250 мл, материал нержавеющая сталь. | |
| 90. | Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник | Оборудование | основное | Корпус-металл | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 91. | Прихватка - варежка термостойкая силиконовая | Охрана труда | основное | Термостатный силикон, 21*15 см. /1/12/ | |
| 92. | Форма для выпечки коржей | инвентарь | основное | материал нержавеющая сталь, диаметр 15 см | |
| 93. | Ножницы для рыбы, птицы | инвентарь | основное | Материал нержавеющая сталь, длина 35 см. | |
| 94. | Набор первой медицинской помощи ФЭСТ | Охрана труда | основное | ТУ 9398-037-10973749-2008<br>РУ № ФСР 2010/09275<br>Размер футляра:<br>мягкий футляр - 285х230х145 мм | |
| 95. | Огнетушитель углекислотный ОП-4(3)-АВСЕ-01 | Охрана труда | основное | Углекислотные огнетушители предназначены для тушения различных веществ, горение которых не может происходить без доступа кислорода: горючие жидкости (В); горючие газы (С); электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В. Не применяются для тушения: твердых горючих веществ (А); электроустановок напряжением выше 10000 В | |

1.3. Оснащение спортивного зала

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | рабочее место преподавателя | Мебель | основное | | ОГСЭ.04 |
| 2. | шкаф для одежды | Мебель | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 3. | стулья/скамейки | Мебель | основное | | |
| 4. | шкаф для инвентаря | Мебель | основное | | |
| | стол для настольного тенниса | Оборудование | основное | | |
| | щит баскетбольный игровой | Оборудование | основное | | |
| | кольца баскетбольные | Оборудование | основное | | |
| | мяч баскетбольный | Оборудование | основное | | |
| | мяч футбольный | Оборудование | основное | | |
| 5. | гимнастические стенки | Оборудование | основное | | |
| | комплект матов гимнастических | Оборудование | основное | | |
| | скакалка гимнастическая | Оборудование | основное | | |
| | волейбольные стойки | Оборудование | основное | | |
| | мяч волейбольный | Оборудование | основное | | |
| | секундомер | Оборудование | основное | | |
| | турник навесной | Оборудование | основное | | |
| | брусья навесные | Оборудование | основное | | |
| | комплект гантелей | Оборудование | основное | | |
| | стойки для прыжков в высоту | Оборудование | основное | | |
| | граната для метания | Оборудование | основное | | |
| | аптечка медицинская | Оборудование | основное | | |
| | сетка заградительная | Оборудование | основное | | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 6. | ноутбук | ТС | основное | | |
| 7. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |

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

**Библиотека/Кабинет для самостоятельной подготовки и индивидуального проектирования**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | столы | Мебель | основное | | ПМ.01 – ПМд.08<br>ОП.01 – ОП.11ц<br>ЕН.01 – ЕН.02<br>ОГСЭ.01 – ОГСЭ.05 |
| 2. | стулья | Мебель | основное | | |
| 3. | стеллажи для книг | Мебель | основное | | |
| 4. | компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) | ТС | основное | | |
| 5. | комплект учебно-методических материалов | УМК | основное | | |
| 6. | электронно-библиотечная система «Znanium» («Знаниум») | УМК | основное | | |

**Актовый зал**

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | посадочные места по количеству обучающихся | Мебель | основное | Согласно технической документации | ПМ.01 – ПМд.08<br>ОП.01 – ОП.11ц<br>ЕН.01 – ЕН.02 |
| 3. | проектор | ТС | основное | Согласно технической документации | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 4. | акустическая система Behringer | ТС | основное | Согласно технической документации | ОГСЭ.01 – ОГСЭ.05 |
| 5. | усилитель мощности AU DAC | ТС | основное | Согласно технической документации | |
| 6. | микшерный пульт CLUBXS | ТС | основное | Согласно технической документации | |
| 7. | вокальная радиосистема SHURE | ТС | основное | Согласно технической документации | |
| 8. | двухполосный активный монитор IWOTONE | ТС | основное | Согласно технической документации | |
| 9. | микрофоны | ТС | основное | Согласно технической документации | |

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

**Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.**

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства | Код и наименование учебной дисциплины (модуля) |
|---|---|---|
| 1 | Яндекс-браузер | Все учебные дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные для изучения учебным планом |
| 2 | Операционная система, поддерживающая работу на персональных компьютерах с архитектурой x86/64; поддерживающая многопользовательский режим работы (Alt Linux, W10) | Все учебные дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные для изучения учебным планом |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# ПРОГРАММА
# ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
# ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

квалификация Поварское и кондитерское дело
нормативный срок освоения программы
2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

форма обучения очная

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № __от «__»_____202___ г

Согласовано:
Председатель ГЭК
_____ /_____/

Новосибирск, 2026

**Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

− Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

−Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565;

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиях и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих «Маслодельное, сыродельное и молочное производства», утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №33;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России), Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 05.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

− Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-259 от 17.03.2015 г.;

– Устав ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»;

– Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Новосибирской области «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

– материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;

– сроки проведения государственной итоговой аттестации;

– условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

– критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно утверждается руководителем образовательного учреждения после ее обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения обучающихся.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

| | |
|---|---|
| ГИА | государственная итоговая аттестация; |
| ОК | общие компетенции |
| ПК | профессиональные компетенции; |
| ПС | профессиональный стандарт |
| ФГОС СПО | федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования |
| ДЭ | демонстрационный экзамен; |
| ОТФ | обобщенная трудовая функция; |
| ПМ | профессиональный модуль |
| ПМн | профессиональный модуль по направленности; |
| ТФ | трудовая функция |
| ТС | технические средства |
| КОД | комплект оценочной документации демонстрационного экзамена |
| ЦПДЭ | центр проведения демонстрационного экзамена |

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом

ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Протокол заседания методического совета № __ от «__ » _____ 202_ г.

## 1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

### 1.1.Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2-3).:

Таблица 1

**Виды деятельности**

| **Код и наименование вида деятельности (ВД)** | **Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД** |
|---|---|
| 1 | 2 |
| **В соответствии с ФГОС** | |
| ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |

| | |
|---|---|
| ВД 07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар» | ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар» |
| **По запросу работодателя** | |
| ВДн 08. Выполнение работ по профессии рабочего 19067 «Сыродел» | ПМн 07. Выполнение работ по профессии рабочего 19067 «Сыродел» |

Таблица 2

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником**

| Оцениваемые виды деятельности | Профессиональные компетенции |
|---|---|
| ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

| | |
|---|---|
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания подчиненного персонала | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | |
|---|---|
| | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. |
| | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. |
| | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. |
| ВД 07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар» | ПК 7.1. Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара |
| | ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |

А также, в рамках вариативной части дополнительного вида деятельности и профессиональной компетенции:

- ПК 6.6. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания;
- ПК 2.9. Осуществлять приготовление копченой продукции из рыбы, мяса, птицы с соблюдением технологических режимов и требований к качеству
- получение рабочей профессии 19067 «Сыродел» (под запрос работодателя) в таблице 3.

Таблица 3

| **Оцениваемые виды деятельности** | **Профессиональные компетенции** |
|---|---|
| ВДн 08. Выполнение работ по профессии рабочего 19067 «Сыродел» | ПК 8.1. Выполнять подготовительные и вспомогательные операции при процессе производства сыра |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности | ПК 6.6. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания |
| ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом | ПК 2.9. Осуществлять приготовление копченой продукции из рыбы, мяса, птицы с соблюдением технологических режимов и требований к качеству |

| | |
|---|---|
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 03.07.2024 N 464)

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

## 1.2 Цели государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению видов профессиональной деятельности и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО), разработанной в колледже. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает:

- демонстрационный экзамен (ДЭ);

- защиту дипломной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Задачами государственной итоговой аттестации по специальности являются следующие:

- оценка понимания значения показателей, отражающих эффективность деятельности организации общественного питания;
- оценка понимания процессов управления работой сотрудников по обслуживанию потребителей;
- ориентирование каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- систематизация знаний, умений и опыта, полученных студентом во время обучения и во время прохождения производственной практики.

Программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## 1.2 Трудоемкость ГИА

Объем времени на государственную итоговую аттестацию составляет - 6 недель, в том числе: 4 недели отведены на подготовку дипломной работы, 1 неделя на защиту дипломной работы и 1 неделя на подготовку к демонстрационному экзамену и проведение демонстрационного экзамена.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком.

## 1.3 Демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

### 1.4.1 Организационные требования для проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ (Приложение 2).

Задания демонстрационного экзамена включают комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Оценочные материалы для проведения ДЭ разрабатываются не позднее 15 сентября года, предшествующего проведению ДЭ и доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке, используемой в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ), обладающей необходимыми ресурсами для ее организации. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих его проведение, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

За один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена колледж должен уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Продолжительность ДЭ не более 5 часов.

Максимально возможное количество баллов – 100.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

- оценка «отлично» – от 67,50 -75,00 баллов;
- оценка «хорошо» – от 48,70 -67,40 баллов;
- оценка «удовлетворительно» – от 37,50-48,60 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» – от 0 до 37,40 баллов.

В соответствии с КОД колледж обеспечивает материально-техническое оснащение для проведения ДЭ.

### 1.4.2 План застройки площадки демонстрационного экзамена

В соответствии с КОД для проведения ДЭ колледж организует расстановку рабочих мест студентов. Колледж обеспечивает обязательное выполнение технических требований к вентиляции, полу, освещению, электропитанию, водоснабжению, температуре помещения, утилизации отходов.

### 1.4.3 Требования к составу экспертных групп демонстрационного экзамена

Количественный состав экспертной группы определяется колледжем, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

### 1.4.4 Инструкции по технике безопасности

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г. №28 Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г. №2 Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации образовательного оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- самостоятельно использовать инструментарий и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам.

В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

## 1.4 Дипломная работа

### 1.5.1. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы

Структура дипломной работы:

- Титульный лист;
- Задание с календарным графиком;
- Оглавление;
- Введение;
- Теоретическая часть;
- Практическая часть;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Введение должно представлять характеристику объекта исследования, а также формулировку и обоснование темы дипломной работы. Во введении излагаются предмет исследования, актуальность темы, обоснованность выбора, значение темы, степень ее освещения в литературе, проблемы законодательства по исследуемому вопросу, цели исследования, ожидаемый результат.

Основная часть дипломной работы состоит из теоретической и практической части.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы.

При разработке практической части на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать практические материалы.

Материалы практики могут быть представлены как иллюстрации к конкретной ситуации, либо в виде схем, таблиц, графиков, конкретных документов и т.д.

Материал глав и параграфов должен излагаться последовательно с логическим переходом от одного к другому. Каждая глава и параграф должны завершаться кратким самостоятельным выводом по очередному этапу исследования.

Заключение должно содержать выводы, к которым пришел автор исследования, и рекомендации о возможности использования или практического применения исследуемых материалов.

Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.5-2008.

Приложения располагаются в конце работы. В приложениях могут быть представлены таблицы, документы (проекты, копии, выписки из дел), статистические, социологические обзоры в виде схем, графиков.

Рекомендуемый объем дипломной работы составляет 40-50 листов формата А4 без учёта приложений.

Перечень тем дипломных работ на конкретный учебный год утверждается распоряжением директора за 6 месяцев до начала ГИА. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выбор темы дипломной работы обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной).

### 1.5.2. Порядок подготовки к процедуре защиты

Темы дипломных работ разрабатываются ведущими преподавателями образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании Педагогического совета колледжа.

Руководители дипломных работ назначаются приказом директора ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса». Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

В период подготовки дипломной работы составляется график консультаций по выполнению её разделов.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-воспитательной работе.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Дипломная работа подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование дипломной работы проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами по тематике дипломной работы.

Рецензенты дипломных работ определяются не позднее чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать: заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме и заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы; оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы; общую оценку качества выполнения дипломной работы. Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее чем за день до защиты работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по качеству образования после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

### 1.5.3. Процедура защиты дипломной работы

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее половины её членов. Персональный состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа. В начале процедуры защиты дипломной работы секретарь ГЭК представляет студента и объявляет тему работы, передает председателю ГЭК пояснительную записку и все необходимые документы, после чего дипломант получает слово для доклада. На доклад отводится не более 10 минут. По завершению доклада члены ГЭК имеют возможность задать вопросы дипломанту. Далее секретарь зачитывает отзыв руководителя дипломной работы и рецензию на дипломную работу. Дипломанту предоставляется возможность ответить на замечания руководителя и рецензента.

### 1.5.4. Критерии оценки дипломной работы

| Компетенции, освоение которых проверяется при защите дипломной работы | Показатели | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|---|---|
| ОК 1, ОК3, ОК 5-ОК 9 | Соответствие дипломной работы заявленной квалификации | Наличие всех разделов дипломной работы | 2-5 |
| | | Глубина проработки проблемы исследования | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Наличие материала, подтверждающего практическую деятельность | |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Качество презентации результатов работы | Оптимальное количество слайдов | 2-5 |
| | | Оформление презентации (единый шаблон, цветовая гамма, шрифт) | |
| | | Логичность (оптимальная структура, последовательность этапов, выделение ключевых понятий) | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. | Навыки публичной дискуссии, защиты собственных идей | Доклад (содержание, логичность, профессиональный язык, свободно владение содержанием, актерское мастерство) | 2-5 |
| | | Ответы на вопросы (глубина профессиональные познаний, владение содержанием работы, умение держать себя по ситуации) | |
| | | Внешний вид (деловой стиль, корпоративная культура) | |
| ПК 1.1 – 1.6<br>ПК 2.1 – 2.4<br>ПК 3.1 – 3.5 | Осуществление видов деятельности | Обоснованность выбора темы и ее актуальность | 2-5 |
| | | Полнота изложения теоретической и практической частей работы | |
| | | Свободное владение материалом ДП (ДР) | |
| | | Полнота и точность ответов на вопросы, позволяющие оценить уровень освоения отдельной компетенции | 2-5 |

1.5.5. Процедура оценивания уровня подготовки студента при защите

Члены ГЭК в процессе защиты на основании представленных материалов и устного сообщения автора дают предварительную оценку дипломной работы. Членами ГЭК

оформляются документы – «Оценочные листы» по каждой дипломной работе, а также выставляется рекомендуемая оценка по 4-х балльной системе. ГЭК на закрытом заседании обсуждает защиту дипломной работы и принимает общее решение об оценке за дипломную работу и о присвоении выпускнику соответствующей квалификации и выдаче ему диплома.

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий её анализ, критический разбор практики, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите дипломной работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

## 2. Условия реализации программы ГИА

2.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

- реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;

- компьютер, принтер;

- рабочие места для обучающихся;

- график проведения консультаций по дипломным работам;

- график поэтапного выполнения дипломных работ;

- комплект учебно-методической документации.

- **при защите дипломной работы**

- для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран.

2.2. Информационно-документационное обеспечение

- программа государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности;
- приказ директора о закреплении тем дипломных работ;
- приказ директора об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
- протокол результатов выполнения ДЭ (при необходимости);
- зачетные книжки студентов;
- допущенные к защите дипломные работы с отзывом руководителей установленного образца.

2.3 Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требования к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

## 3. Порядок проведения ГИА для лиц с ОВЗ

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ и инвалиды) сдают ГИА в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе I Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении ГИА для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## 4. Порядок апелляции

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются Колледжем в октябре текущего календарного года.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Приложение 1

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе специализированного предприятия - шашлычной на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе стейк-бара на 45 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе пиццерии на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафетерия при аэропорте (круглосуточная работа) на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе семейного кафе на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафетерия при ТРЦ на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана французской кухни на 75 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе столовой на 80 мест, обслуживающей сотрудников банка с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе пивного ресторана на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе специализированного предприятия - шашлычной на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе стейк-бара на 45 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе пиццерии на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафетерия при аэропорте (круглосуточная работа) на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе семейного кафе на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафетерия при ТРЦ на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана европейской кухни на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования

- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе траттории (семейный итальянский ресторан) на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе общедоступной столовой на 80 мест с разработкой деистического меню (для снижения веса), фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана сибирской (региональной) кухни на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана русской кухни на 70 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе итальянской кухни на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана итальянской кухни на 25 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе семейного кафе на 55 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана на 75 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического ресторана (зарубежное кино) на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе придорожного трактира на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана (блюда из птицы) на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кофейни на 20 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной столовой на 100 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе специализированного предприятия - котлетной на 70 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе гастропаба на 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического ресторана (русское кино) на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического ресторана (охотничий) на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования

- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе итальянской кухни на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана гриль на 45 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе пиццерии на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана европейской кухни на 75 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов на 35 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе суп-кафе на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана (национальная кухня) на 80 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе школьной столовой на 200 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе итальянской кухни на 60 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана итальянской кухни на 25 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического кафе на 55 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана на 80 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана по приготовлению блюд из птицы 30 мест с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной столовой при бизнес-центре на 50 мест с разработкой диетического меню (для снижения веса), фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация и ведение процессов производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе крафт фолк – рок бара на 50 мест, с разработкой фирменного блюда и использования современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе столовой при промышленном предприятии на 100 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе в горячем цехе школьной столовой на 100 мест, с разработкой цикличного перспективного меню (для учеников 7 – 11 лет), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования

- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе в горячем цехе школьной столовой на 80 мест, с разработкой цикличного перспективного меню (для учеников 12 лет и старше), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе в горячем цехе вегетарианского ресторана на 25 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе столовой при промышленном предприятии на 100 мест с разработкой диетического меню (4 – й стол), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе здорового питания на 50 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе столовой при промышленном предприятии на 200 мест с разработкой меню комплексного обеда, фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной на 100 мест с разработкой меню диетического питания (для снижения веса), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана здорового питания на 40 мест с разработкой фирменного блюда использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана здорового питания на 70 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе вегетарианского кафе на 70 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кафе здорового питания на 110 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе столовой при промышленном предприятии на 40 мест с разработкой меню комплексного обеда, фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной столовой при бизнес-центре на 20 мест с разработкой меню диетического питания (для снижения веса), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического кафе на 90 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе пиццерии на 70 мест с разработкой фирменного блюда
и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического ресторана (русское кино) на 90 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной столовой на 120 мест с разработкой меню диетического питания (для снижения веса), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе офисной столовой на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования

- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе кофейни на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования.
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе тематического ресторана (зарубежное кино) на 80 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе семейного кафе на 70 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе общедоступной столовой на 90 мест, с разработкой меню диетического питания (для снижения веса), фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе траттории (семейный итальянский ресторан) на 80 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана здорового питания на 90 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе вегетарианского кафе на 100 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования
- Организация процесса производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе вегетарианского кафе на 40 мест с разработкой фирменного блюда и использованием современных технологий и оборудования

Приложение 2
ОБРАЗЕЦ

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
(Комплект оценочной документации)

| | |
|---|---|
| **Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования** | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
| Наименование квалификации (наименование направленности) | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |

| | |
|---|---|
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 |
| Виды аттестации: | Государственная итоговая аттестация |
| Уровни демонстрационного экзамена: | Базовый |
| | Профильный |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.02.15-1-2026 |

Комплекс требований для проведения ДЭ

КОД 43.02.15-1-2026 в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД 43.02.15-1-2026 в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД 43.02.15-1-2026, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД 43.02.15-1-2026.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)** | **Продолжительность ДЭ** |
|---|---|---|---|
| ГИА | профильный | Инвариантная часть | 4 ч. 00 мин. |
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | не более 5 ч. 00 мин. |

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ.

| **Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности** | **Перечень оцениваемых ОК/ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК: организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения |
| | | Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | | |
|---|---|---|
| | | Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |
| | | Навык: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, | Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности<br>Готовой продукции |

| | | |
|---|---|---|
| | макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| | ПК: осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

| **Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
|---|---|---|
| **Инвариантная часть КОД** | | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных | ПК организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения |

| | | |
|---|---|---|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте Производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. |
| | | Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | Навыки: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | ПК осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; |
| | | Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | | Навыки: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК: осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Навыки: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом | ПК организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; |
| | | Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |

| | | |
|---|---|---|
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | Навыки: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | ПК осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции |
| | | Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| | | Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания |
| | | Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с | ПК организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | | Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства |

| | | |
|---|---|---|
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты |
| | | Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы |
| | | Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| | ПК осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д; |
| | | Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| | | Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда |

| | | |
|---|---|---|
| | | Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок |
| | | Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

Задания выполняются за 1 рабочий день. За 1 день до выполнения задания (день Д-1) проводятся:

- наличие документов, подтверждающих личность (паспорт, студенческий билет) и санитарный допуск (медицинская книжка);
- жеребьевка;
- инструктаж по содержанию и выполнению заданий в формате брифинга;
- написание меню;
- окончательная заявка продуктов;

Оценивание выполнения демонстрационного экзамена проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). Состав государственной экзаменационной и апелляционной комиссий утверждается директором колледжа. Возглавляет ГЭК председатель государственной экзаменационной комиссии, который утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза из состава экспертной группы.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организаций на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по соответствующей компетенции, владеющие методикой оценки ДЭ и прошедшие подтверждение в электронной базе.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий

демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Результаты объявляются в день проведения демонстрационного экзамена после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 6) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 6

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)** | **Максимальный балл** |
|---|---|---|---|
| *ГИА* | ДЭ ПУ | *Инвариантная часть* | 75 из 75 |
| *ГИА* | *ДЭ ПУ* | *Вариативная часть* | *25 из 25* |
| ГИА | ДЭ ПУ | Совокупность инвариантной и вариативной частей | 100 из 100 |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

| **№ п\п** | **Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)** | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| | Организация и ведение процессов оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных потребителей, видов и форм обслуживания | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | |
| | | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| | | Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента | |
| | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| | | Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| **ИТОГО** | | | |

Пример задания

| Наименование модуля задания |
|---|
| Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:<br>• минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);<br>• один горячий соус на курином бульоне;<br>• оформление блюда на усмотрение участника.<br>Особенности подачи:<br>• температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);<br>• масса блюда минимум 180 грамм;<br>• 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;<br>• соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;<br>• сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут. |
| Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Задание модуля2:<br>Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного |

полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.
Особенности подачи:
• количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
• масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
• температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
• сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.
Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Задание модуля3:
Задание 1:
Разработать меню, согласно ассортименту кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении
Задание 2:
Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде) и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.
Для выполнения расчетов используйте:
1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработке для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.
Задание 3:
Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.
Для выполнения расчетов используйте:
1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты
2.калькулятор.
Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов.
Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.
Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

| **Вид аттестации** | **Уровень ДЭ** | **Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)** | **Продолжительность ДЭ (не более)** |
|---|---|---|---|
| ГИА | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | **0 ч. 00 мин.** *<продолжительность не более 5 астрономических часов>* |

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

| **№ п/п** | **Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)** | **Перечень оцениваемых ОК, ПК** | **Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)** |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице
№ 1.3.

Таблица № 1.3

| **№ п/п** | **Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)** | **Критерий оценивания** | **Баллы** |
|---|---|---|---|
| | | | **0,00** |
| | | | **0,00** |
| | | | **0,00** |
| **ВСЕГО (вариативная часть КОД)** | | | **25,00** |

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

**Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ Модуль n. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

**Модуль n. <Наименование выполняемой задачи>**

*Текст*

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

| Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности | Критерий оценивания (ОК, ПК) | Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт) | Модуль | Описание оценки подкритерия | | Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла | Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3. | Итоговый максимальный балл подкритерия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия | Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах | | | |
| | | | | | | 2 | | |
| | | | | | | 2 | | |
| | | | | | | 2 | | |
| | | | | | | 2 | | |
| | | | | | | 2 | | |
| ВСЕГО (вариативная часть КОД) | | | | | | | | 25,00 |

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

| | | |
|---|---|---|
| **Схема оценивания** | **2 балла** | действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям |
| | **1 балл** | действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) |
| | **0 баллов** | действие (операция) не выполнено, результат отсутствует |

Приложение 3

# Единый список продуктов для участников

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

| Продукты | Допустимое количество | Заказ |
|---|---|---|
| Сыр Пармезан | Максимальное количество 100 гр | |
| Сыр Гауда | Максимальное количество 100 гр | |
| Сыр Творожный | Максимальное количество 350 гр | |
| Яйца перепелиные | Максимальное количество 10 шт | |
| Сыр Маскарпоне | Максимальное количество 200 гр | |
| Молоко 3,2 % | Максимальное количество 500 мл | |
| Сливки для взбивания 33% или 35% или 38% | Максимальное количество 1000 мл | |
| Сливочное масло 82,5% | Максимальное количество 500 гр | |
| Яйцо куриное | Максимальное количество 20 шт. | |
| Сливки 22% | Максимальное количество 1000 мл | |
| Сметана 20% , 25% | Максимальное количество 300 мл | |
| Брокколи свежая | Максимальное количество 200 гр | |
| Капуста белокочанная | Максимальное количество 200 гр | |
| Баклажан | Максимальное количество 200 гр | |
| Сельдерей (корень) | Максимальное количество 200 гр | |
| Томаты Черри | Максимальное количество 200 гр | |
| Цуккини зелёный | Максимальное количество 200 гр | |
| Имбирь | Максимальное количество 50 гр | |
| Картофель крахмальный | Максимальное количество 500 гр | |
| Тыква | Максимальное количество 300 гр | |

| | | |
|---|---|---|
| Свекла красная | Максимальное количество 200 гр | |
| Лук порей | Максимальное количество 200 гр | |
| Сельдерей стебель | Максимальное количество 100 гр | |
| Грибы шампиньоны | Максимальное количество 200 гр | |
| Перец сладкий болгарский | Максимальное количество 100 гр | |
| Перец чили | Максимальное количество 50 гр | |
| Чеснок | Максимальное количество 50 гр | |
| Томаты | Максимальное количество 300 гр | |
| Лук репчатый | Максимальное количество 300 гр | |
| Морковь | Максимальное количество 400 гр | |
| Апельсин | Максимальное количество 300 гр | |
| Зеленое яблоко Грени Смитт | Максимальное количество 200 гр | |
| Яблоки красные (сладкие) | Максимальное количество 200 гр | |
| Груша | Максимальное количество 200 гр | |
| Лайм | Максимальное количество 100 гр | |
| Лимон | Максимальное количество 200 гр | |
| Брокколи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Облепиха | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Смородина красная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Смородина черная | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Тесто катаифи | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Тесто слоёное бездрожжевое | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |

| | | |
|---|---|---|
| Тесто слоёное дрожжевое | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Тесто фило | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Цветная капуста | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | |
| Черника | Свежемороженая,<br>максимальное количество 200 гр | |
| Ежевика | Свежемороженая,<br>максимальное количество 200 гр | |
| Черника | Свежемороженая,Максимальное количество 200 гр | |
| Клюква | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | |
| Шпинат | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | |
| Горошек зеленый | Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр | |
| Клубника | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | |
| Вишня | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | |
| Малина | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | |
| Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | |
| Желатин гранулированный | Максимальное количество 30гр | |
| Желатин листовой | Максимальное количество 30гр | |
| Пектин | Максимальное количество 20 гр | |
| Белый рис (длиннозерный) | Максимальное количество 100 гр | |
| Крупа гречневая | Максимальное количество 100 гр | |
| Булгур | Максимальное количество 100 гр | |

| | | |
|---|---|---|
| Киноа | Максимальное количество 100 гр | |
| Полента | Максимальное количество 100 гр | |
| Кус-кус | Максимальное количество 100 гр | |
| Какао Порошок | Максимальное количество 50 гр | |
| Какао масло | Максимальное количество 200 гр | |
| Шоколад темный | Максимальное количество 200 гр | |
| Шоколад молочный | Максимальное количество 200 гр | |
| Шоколад белый | Максимальное количество 200 гр | |
| Грецкий орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | |
| Кунжут белый | Максимальное количество 50 гр | |
| Мак | Максимальное количество 50 гр | |
| Миндаль орех (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | |
| Орех кедровый (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | |
| Орех фундук (очищенный) | Максимальное количество 100 гр | |
| Подсолнечник семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | |
| Тыквенные семена (очищенные) | Максимальное количество 50 гр | |
| Изюм (черный, без косточки) | Максимальное количество 200 гр | |
| Курага | Максимальное количество 200 гр | |
| Чернослив | Максимальное количество 200 гр | |
| Масло оливковое | Максимальное количество 300 гр | |
| Масло растительное | Максимальное количество 500 гр | |
| Уксус 9% | Максимальное количество 50 гр | |
| Оливки зеленые | Максимальное количество 50 гр | |
| Оливки черные | Максимальное количество 50 гр | |
| Томаты в собственном соку | Максимальное количество 200 гр | |

| | | |
|---|---|---|
| Томатная паста | Максимальное количество 50 гр | |
| Бекон сырокопченый | Максимальное количество 200 гр | |
| Уксус винный белый | Максимальное количество 30 гр | |
| Уксус винный красный | Максимальное количество 30 гр | |
| Пекарский порошок | Максимальное количество 20 гр | |
| Глюкоза (сироп) | Максимальное количество 300 гр | |
| Дрожжи сухие | Максимальное количество 20 гр | |
| Сахар | Максимальное количество 300 гр | |
| Сахарная пудра | Максимальное количество 400 гр | |
| Мёд цветочный | Максимальное количество 100 гр | |
| Изомальт | Максимальное количество 50 гр | |
| Сухари панировочные | Максимальное количество 200 гр | |
| Хлеб Пшеничный | Максимальное количество 200 гр | |
| Мука пшеничная | Максимальное количество 800 гр | |
| Мука миндальная | Максимальное количество 100 гр | |
| Крахмал картофельный | Максимальное количество 50 гр | |
| Крахмал кукурузный | Максимальное количество 50 гр | |
| Ванильный сахар | Максимальное количество 10 гр | |
| **Общий стол** | | |
| Соль мелкая | Максимальное количество 50 гр | |
| Соль крупная | Максимальное количество 50 гр | |
| Сахар тростниковый коричневый | Максимальное количество 100 гр | |
| Сода пищевая | Максимальное количество 10 гр | |
| Соус соевый | Максимальное количество 100 гр | |
| Лавровый лист | Максимальное количество 4 гр | |
| Корица | Максимальное количество 4 гр | |

| | | |
|---|---|---|
| Перец черный горошек | Максимальное количество 4 гр | |
| Перец черный молотый | Максимальное количество 4 гр | |
| Орегано | Максимальное количество 4 гр | |
| Куркума | Максимальное количество 4 гр | |
| Мускатный орех | Максимальное количество 4 гр | |
| Паприка | Максимальное количество 20 гр | |
| Сахар | Максимальное количество 100гр | |
| Зелень петрушки | Максимальное количество 20гр | |
| Зелень укропа | Максимальное количество 20гр | |
| Зелень кинзы | Максимальное количество 20гр | |
| Ростки микрозелени | Максимальное количество 2гр | |
| Тимьян | Максимальное количество 10 гр | |
| Мята | Максимальное количество 10гр | |
| Агар-Агар | Максимальное количество 20гр | |
| Горчица дижонская | Максимальное количество 10 гр | |
| Горчица зернистая | Максимальное количество 100гр | |
| Горчица | Максимальное количество 100гр | |
| Пищевые красители | Набор из 6 цветов | |
| Масло растительное для фритюра | На усмотрение образовательной организации | |
| **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**<br>**НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЗАКАЗЫВАТЬ** | | |
| Курица тушка | Потрошеная, от 1800 гр | - |

Приложение 2

Оборудование и расходные материалы к заданию на 1 человека

| | Наименование | Ед. измерения | Кол-во |
|---|---|---|---|
| 1. | Пароконвектомат | шт. | 1,00 |
| 2. | Стол-подставка под пароконвектомат | шт. | 1,00 |
| 3. | Весы для молекулярной кухни | шт. | 1,00 |
| 4. | Весы настольные электронные (профессиональные) | шт. | 1,00 |
| 5. | Плита индукционная (минимум 2 греющих поверхности) | шт. | 1,00 |
| 6. | Подставка под индукционную плиту | шт. | 1,00 |
| 7. | Планетарный миксер | шт. | 1,00 |
| 8. | Шкаф холодильный (минимум 5 полок) | шт. | 1,00 |
| 9. | Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) | шт. | 1,00 |
| 10. | Стол производственный | шт. | 3,00 |
| 11. | Стеллаж 4-х уровневый | шт. | 1,00 |
| 12. | Мойка односекционная со столешницей | шт. | 1,00 |
| 13. | Смеситель холодной и горячей воды | шт. | 1,00 |
| 14. | Набор разделочных досок, пластиковые | набор | 1,00 |
| 15. | Подставка для раделочных досок металлическая | шт. | 1,00 |
| 16. | Кремер-Сифон для сливок 0,25л | шт. | 1,00 |
| 17. | Термометр инфракрасный (Пирометр) | шт. | 1,00 |
| 18. | Термометр (шуп) | шт. | 1,00 |
| 19. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм с крышкой | шт. | 2,00 |
| 20. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм с крышкой | шт. | 2,00 |
| 21. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/2 265х325х20 мм с крышкой | шт. | 2,00 |
| 22. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х65мм с крышкой | шт. | 1,00 |
| 23. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/6 176х162х100мм с крышкой | шт. | 1,00 |
| 24. | Набор ножей поварская тройка Материал нержавеющая длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. | | 1,00 |
| 25. | Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок | набор | 1,00 |
| 26. | Сотейник для индукционных плит, 08 л | шт. | 2,00 |
| 27. | Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) | шт. | 2,00 |
| 28. | Шенуа (возможен вариант с сеткой) | шт. | 1,00 |
| 29. | Сито для протирания | шт. | 2,00 |
| 30. | Сито (для муки) | шт. | 1,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 31. | Венчик | шт. | 2,00 |
| 32. | Газовая горелка | шт. | 1,00 |
| 33. | Молоток металический для отбивания мяса | шт. | 1,00 |
| 34. | Терка 4-х сторонняя | шт. | 1,00 |
| 35. | Ложки столовые | шт. | 5,00 |
| 36. | Овощечистка | шт. | 1,00 |
| 37. | Набор кондитерских насадок | набор | 1,00 |
| 38. | Миски нержавеющая сталь 0.5 л, | шт. | 2,00 |
| 39. | Миски нержавеющая сталь 1 л | шт. | 2,00 |
| 40. | Миски нержавеющая сталь 3,5л | шт. | 2,00 |
| 41. | Калькулятор | шт | 1,00 |
| 42. | Ножницы для рыбы, птицы | шт. | 1,00 |
| 43. | Тарелка круглая белая плоская | шт. | 3,00 |
| 44. | Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) | шт. | 2,00 |
| 45. | Мерный стакан | шт. | 2,00 |
| 46. | Лопатки силиконовые | шт. | 3,00 |
| 47. | Скалка | шт. | 1,00 |
| 48. | Силиконовый коврик | шт. | 2,00 |
| 49. | Пергамент рулон | шт. | 1,00 |
| 50. | Фольга рулон | шт. | 1,00 |
| 51. | Бумажные полотенца | шт. | 2,00 |
| 52. | Перчатки силиконовые одноразовые | пары | 10 |
| 53. | Вакуумные пакеты, разных размеров | шт | 6 |
| 54. | Мешки кондитерские одноразовые | шт | 10 |
| 55. | Губка для мытья посуды | шт. | 1,00 |
| 56. | Полотенца х,б для протир. тарелок | шт. | 3,00 |
| 57. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов | шт. | 30,00 |
| 58. | Стаканы одноразовые | шт. | 4,00 |
| 59. | Пакеты для мусора | рулон | 0,50 |
| 60. | Салфетки из нетканого материала | рулон | 1,00 |
| 61. | Плёнка пищевая | шт. | 1,00 |
| 62. | Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей | л | 0,20 |
| 63. | Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря | л | 0,50 |
| 64. | Ручка шариковая | шт | 1 |
| | **Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности** | | |
| 65. | Коврик диэлектрический | шт | 2 |
| 66. | Прихватки силиконовые, термозащитные | шт | 1 |
| 67. | Санитарная одежда (комплект) | шт | 1 |
| | **Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 68. | Стол производственный | шт | 1 |
| 69. | Кофемолка электрическая | шт | 1 |
| 70. | Мясорубка электрическая | шт | 1 |
| 71. | Шкаф шоковой заморозки | шт | 1 |
| 72. | Микроволновая печь | шт | 1 |
| 73. | Слайсер | шт | 1 |
| 74. | Блендер стационарный | шт | 1 |
| 75. | Фритюрница | шт | 1 |
| 76. | Настольная вакуумно- упаковочная машина | шт | 1 |
| 77. | Часы настенные (электронные) | шт | 1 |
| 78. | Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм | шт | 2 |
| 79. | Вода 19л | шт | 1 |
| 80. | Кулер для воды | шт | 1 |
| 81. | Аптечка | шт | |
| 82. | Огнетушитель переносной | шт | |
| | **Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ** | | |
| 83. | Офисный стол | шт | 1 |
| 84. | Стул | шт | 1 |
| 85. | Компьютер в сборе | шт | 1 |
| 86. | Лазерный принтер | шт | 1 |
| 87. | Мусорная корзина | шт | 1 |
| 88. | Бумага А4 | лист | 300 |
| 89. | Ручка шариковая | шт | 4 |
| | **Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы** | | |
| 90. | Весы настольные электронные | шт | 1 |
| 91. | Термометр инфракрасный | шт | 1 |
| 92. | Нож канцелярский | шт | 1 |
| 93. | Калькулятор | шт | 1 |
| 94. | Ножницы | шт | 1 |
| 95. | Степлер со скобами | шт | 1 |
| 96. | Ручка шариковая | шт | 1 |
| 97. | Планшет с зажимом | шт | 1 |
| 98. | Бумага | упак | 1 |
| 99. | Папка-регистратор | шт | 2 |
| 100 | Карандаш | шт | 3 |

Приложение 4

**ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ**

**Участник _____** **Дата заявки_____**

(Фамилия Имя)

| № п/п | Наименование продукта | Единицы измерения (г, кг, шт, л) | Количество |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Приложение 5

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

НОМЕР УЧАСТНИКА _____

***МЕНЮ***

| | |
|---|---|
| **Модуль 1**<br>**Горячее блюдо из птицы (курица)** | |
| **Модуль 2**<br>**Пирожное бисквитное** | |

Приложение 6

# ЗАДАНИЕ
# ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

## МОДУЛЬ 3

## Вариант 1

## Рецептура блюда «Курица фаршированная «Галантин»

| № п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | На 100 порций |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Курица охлажденная | 94 | 45 | 9400 |
| 2 | Свинина | 27 | 23 | 2700 |
| 3 | Шпик | 9 | 9 | 900 |
| 4 | Яйца | ¼ шт | 10 | 25 шт |
| 5 | Фисташки | 16 | 8 | 1600 |
| 6 | Горошек зеленый консервированный | 12 | 8 | 1200 |
| 7 | Молоко | 35 | 35 | 3500 |
| 8 | Мускатный орех | 0,1 | 0,1 | 10 |
| 9 | Перец молотый | 0,01 | 0,01 | 1 |
| | **Масса полуфабриката** | **-** | **129** | **-** |
| | **Масса готовой фаршированной курицы** | **-** | **75** | **-** |

Таблица 1 – Расчет пищевой и

энергетической ценности блюда «Курица фаршированная «Галантин»

| № | Наименование сырья | Масса нетто, г | Белки | | Жиры | | Углеводы | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | в 100 г | в блюде | в 100 г | в блюде | в 100 г | в блюде |
| 1 | Курица охлажденная 1 кат | | | | | | | |
| 2 | Свинина мясная | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | Шпик | | | | | | | |
| 4 | Яйца куриные | | | | | | | |
| 5 | Фисташки | | | | | | | |
| 6 | Горошек зеленый консервированный | | | | | | | |
| 7 | Молоко 3,2% | | | | | | | |
| 8 | Мускатный орех | | | | | | | |
| 9 | Перец черный молотый | | | | | | | |
| 10 | **Итого** | | | | | | | |
| 11 | **Сохранность пищ.в-в в процессе тепл.обр** | | | | | | | |
| 12 | **Содержание пищ.в-в после тепловой обработки** | | | | | | | |

| Вес продукта, г | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|
| На 75 г готового продукта | | | | |
| на 100 г готового продукта | | | | |

Таблица 2 – Расчет стоимости блюда

| | |
|---|---|
| **Курица фаршированная «Галантин»** Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП<br>наименование блюда | ТТК |
| Вид операции | расчет стоимости блюда |

| **КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1** | Номер документа | Дата составления |
|---|---|---|
| | | |

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения | | | № 1 от «___» _____ г. | | |
|---|---|---|---|---|---|
| № п/п | Продукты | | норма, кг. | цена, руб. коп. | сумма, руб. коп. |
| | наименование | ко | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Курица охлажденная 1кат | | | 170-00 | |
| 2 | Свинина мясная | | | 320-00 | |
| 3 | Шпик | | | 120-00 | |
| 4 | Яйца куриные | | | 6-00 | |
| 5 | Фисташки сол.жар | | | 900-00 | |
| 6 | Горошек зеленый консервированный | | | 280-00 | |
| 7 | Молоко 3,2% | | | 170-00 | |
| 8 | Мускатный орех | | | 650-00 | |
| 9 | Перец черный молотый | | | 1200-00 | |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | X | X | |
| Наценка 200%, руб.коп. | | | | | |
| Стоимость с наценкой | | | | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | | | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | | | |
| Заведующий производством | | п о д | | | |
| Калькуляцию составил | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| УТВЕРЖДАЮ<br>Руководитель организации | п<br>и<br>с<br>ь | |

Приложение 7

Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

2. Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы. Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

3. Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы:

-по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место

-выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Приложение 8

# Таблица калорийности продуктов питания

Таблица калорийности (энергетической ценности) и содержания белков, жиров и углеводов в 100 граммах съедобной части основных продуктов питания.

**Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Хлеб пшеничный из муки высшего сорта | 7,5-7,6 | 0,8-2,9 | 49,2-51,4 | 235-262 |
| Хлеб ржаной | 4,7 | 0,7 | 49,8 | 214 |
| Сухари из пшеничной муки | 11,2 | 1,4 | 72,4 | 331 |
| Мука пшеничная из твердых сортов в/с | 10,8 | 1,3 | 69,9 | 334 |
| Мука пшеничная в/с | 10,3 | 1,1 | 70,6 | 334 |
| Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с | 11 | 1,3 | 70,5 | 338 |
| Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, *вареные* | 3,6 | 0,4 | 20 | 98 |
| Макаронные изделия в/с | 10,4 | 1,1 | 69,7 | 337 |
| Макаронные изделия в/с, *вареные* | 3,5 | 0,4 | 23,2 | 112 |
| Крупа гречневая ядрица | 12,6 | 3,3 | 57,1 | 308 |
| Гречка *вареная* | 4,1 | 1 | 18,5 | 100 |
| Рис белый шлифованный | 7 | 1 | 74 | 333 |
| Рис белый шлифованный *вареный* | 2,3 | 0,2 | 28,7 | 130 |
| Рис длиннозерный нешлифованный | 7,5 | 2 | 73 | 340 |
| Рис нешлифованный *вареный* | 2,5 | 0,9 | 23 | 112 |
| Пшено | 11,5 | 3,3 | 66,5 | 342 |
| Пшено *вареное* | 3,5 | 1,1 | 23,6 | 119 |
| Крупа овсяная | 12,3 | 6,1 | 59,5 | 342 |
| Овсяные хлопья | 12,3 | 6,2 | 61,8 | 352 |
| Перловая крупа | 9,3 | 1,1 | 66,9 | 315 |
| Перловая крупа *вареная* | 3,1 | 0,4 | 22,2 | 109 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ячневая крупа | 10 | 1,3 | 65,4 | 313 |
| Ячневая крупа *вареная* | 2,3 | 0,3 | 15,7 | 76 |
| Кукурузная крупа | 8,3 | 1,2 | 71 | 328 |
| Манная крупа | 10,3 | 1 | 70,6 | 333 |
| Манная каша на воде | 2,5 | 0,2 | 16,8 | 80 |
| Манная каша на молоке | 3 | 3,2 | 15,3 | 98 |
| Горох зерно | 20,5 | 2 | 49,5 | 298 |
| Горох целый шлифованный | 22 | 2 | 57 | 330 |
| Горох *вареный* | 8,3 | 0.4 | 21 | 118 |
| Горошек зеленый свежий | 5 | 0,2 | 8,3 | 55 |
| Фасоль обыкновенная красная, все виды | 23,5 | 0,8 | 60 | 333 |
| Фасоль красная *вареная* | 8,7 | 0,5 | 22,8 | 127 |
| Фасоль белая консервированная | 6,7 | 0 | 6,3 | 119 |
| Киноа крупа | 14,1 | 6,1 | 57,2 | 368 |
| Киноа *вареная* | 4,4 | 1,9 | 18,5 | 120 |

**Молочные продукты**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Молоко 1,5% жирности | 3 | 1,5 | 4,8 | 45 |
| Молоко 2,5% | 2,9 | 2,5 | 4,8 | 54 |
| Молоко 3,2% | 2,9 | 3,2 | 4,7 | 60 |
| Сливки 10% | 2,7 | 10 | 4,4 | 119 |
| Сливки 20% | 2,5 | 20 | 4 | 205 |
| Масло сладко-сливочное | 0,5 | 82,5 | 49,5 | |
| Масло крестьянское | 0,8 | 72,5 | 43,5 | |
| Творог нежирный | 22 | 0,6 | 3,3 | 110 |
| Творог 5% | 21 | 5 | 3 | 145 |
| Творог 9% | 18 | 9 | 3 | 169 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Творог 18% | 15 | 18 | 2,8 | 236 |
| Сметана 10% | 2,7 | 10 | 3,9 | 119 |
| Сметана 20% | 2,5 | 20 | 3,4 | 206 |
| Сметана 30% | 2,3 | 30 | 3,1 | 293 |
| Сыр "Адыгейский" | 19,8 | 19,8 | 1,5 | 264 |
| Сыр "Гауда" | 25 | 27 | 2 | 356 |
| Сыр "Ламбер" | 23,7 | 30,5 | - | 377 |
| Сыр "Маасдам" | 23,5 | 26 | - | 350 |
| Сыр моцарелла из цельного молока | 22,2 | 22,3 | 2,2 | 300 |
| Сыр "Пармезан" | 37,8 | 27,3 | 3,4 | 415 |
| Сыр "Российский" | 23,2 | 29,5 | - | 364 |
| Сыр рикотта из цельного молока | 11,3 | 13 | 3 | 174 |
| Сулугуни | 20,5 | 22 | 0,4 | 286 |
| Сыр "Тильзитер" | 24,4 | 26 | 1,9 | 340 |
| Сыр "Фета" | 14,2 | 21,3 | 4 | 264 |
| Сыр "Эдам" | 25 | 27,8 | 1,4 | 357 |
| Сыр плавленый | 16,8 | 11,2 | 23,8 | 257 |
| Сыр "Viola" | 11 | 28 | 2 | 305 |

**Мясные продукты, птица**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Говядина 1 категории | 18,6 | 16 | - | 218 |
| Говядина 2 категории | 20 | 9,8 | - | 168 |
| Говядина, вырезка | 22,2 | 7,1 | - | 158 |
| Телятина 1 категории | 19,7 | 2 | - | 97 |
| Свинина жирная | 11,7 | 49,3 | - | 491 |
| Свинина мясная | 14,3 | 33,3 | - | 357 |
| Свинина, вырезка | 19,4 | 7,1 | - | 142 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Баранина 1 категории | 15,6 | 16,3 | - | 209 |
| Баранина 2 категории | 19,8 | 9,6 | - | 166 |
| Язык говяжий | 16 | 12,1 | 2,2 | 173 |
| Язык свиной | 15,9 | 16 | 2,1 | 208 |
| Печень говяжья | 17,9 | 3,7 | 5,3 | 127 |
| Печень свиная | 18,8 | 3,8 | 4,7 | 109 |
| Сердце говяжье | 16 | 3,5 | 2 | 96 |
| Почки говяжьи | 15,2 | 2,8 | 1,9 | 86 |
| Курица 1 кат. | 18,2 | 18,4 | - | 238 |
| Курица 2 кат. | 21,2 | 8,2 | - | 159 |
| Куриная грудка | 23,6 | 1,9 | - | 113 |
| Куриные окорочка | 16,8 | 10,2 | - | 158 |
| Куриная печень | 19,1 | 6,3 | 0,6 | 136 |
| Куриное сердце | 15,8 | 10,3 | 0,8 | 159 |
| Индейка | 19,5 | 22 | - | 276 |
| Индейка, грудка | 23,6 | 1,5 | - | 114 |
| Индейка, фарш | 20 | 8 | 0,5 | 161 |
| Кролик | 21,2 | 11 | - | 183 |

**Яйцепродукты**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Яйцо куриное | 12,7 | 10,9 | 0,7 | 157 |
| Белок | 11,1 | - | - | 44 |
| Желток | 16,2 | 31,2 | 1 | 354 |
| Яйцо куриное отварное | 12,7 | 11,5 | 0,7 | 157 |
| Яйцо куриное жареное без масла | 14,6 | 12,6 | 0,8 | 174 |
| Яйцо перепелиное | 11,9 | 13,1 | 0,6 | 168 |
| Меланж | 12,7 | 11,5 | 0,7 | 157 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Яичный порошок | 46 | 37,3 | 4,5 | 542 |

**Масла, жиры и жировые продукты**

| Продукты | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергия, ккал |
|---|---|---|---|---|
| Масло оливковое | - | 99,8 | - | 898 |
| Масло подсолнечное | - | 99,9 | - | 899 |
| Маргарин столовый | 0,5 | 82,0 | 0,5 | 743 |
| Спред | - | 40 | - | 360 |
| Майонез | 1,4-3,1 | 47-72 | 2,6-3,9 | 450-665 |
| Майонез легкий | 0,3-1,4 | 8-30 | 1,9-6,5 | 110-300 |
| Жир говяжий, свиной, бараний топленые | - | 99,7 | - | 897 |
| Жир кулинарный, кондитерский | - | 99,7 | - | 897 |
| Жир рыбий | - | 100 | - | 902 |

**Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы**

| Продукты | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергия, ккал |
|---|---|---|---|---|
| Артишок | 1,2 | 0,1 | 6 | 28 |
| Базилик | 2,5 | 0,6 | 4,3 | 27 |
| Базилик сушеный | 23 | 4,1 | 10,1 | 223 |
| Баклажаны | 1,2 | 0,1 | 4,5 | 24 |
| Батат (сладкий картофель) | 1,6 | 0,05 | 17,1 | 86 |
| Батат *отварной* без кожуры | 1,4 | 0,14 | 15,2 | 76 |
| Брюква | 1,2 | 0,1 | 7,7 | 37 |
| Горчица листовая | 2,9 | 0,4 | 1,5 | 27 |
| Дайкон | 1,2 | - | 4,1 | 21 |
| Имбирь, корень сырой | 1,8 | 0,75 | 15,8 | 80 |
| Кабачки | 0,6 | 0,3 | 4,6 | 24 |
| Капуста белокочанная | 1,8 | 0,1 | 4,7 | 28 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Капуста квашеная | 1,8 | 0,1 | 3 | 23 |
| Капуста *вареная* | 1,4 | 0,1 | 4,2 | 24 |
| Капуста брокколи | 2,8 | 0,37 | 6,6 | 34 |
| Капуста брокколи *вареная* | 2,38 | 0,4 | 7,18 | 35 |
| Капуста брокколи *замороженная, вареная* | 3,1 | 0,12 | 5,35 | 28 |
| Капуста брюссельская | 3,4 | 0,3 | 8,9 | 43 |
| Капуста брюссельская *замороженная, вареная* | 3,6 | 0,4 | 8,3 | 42 |
| Капуста кольраби | 2,8 | 0,1 | 7,9 | 44 |
| Капуста краснокочанная | 0,8 | 0,2 | 5,1 | 26 |
| Капуста пекинская | 1,2 | 0,2 | 2 | 16 |
| Капуста савойская | 1,2 | 0,1 | 5,6 | 28 |
| Капуста цветная | 2,5 | 0,3 | 4,2 | 30 |
| Картофель | 2 | 0,4 | 16,3 | 77 |
| Картофель *отварной* | 2 | 0,4 | 15,8 | 75 |
| Кресс-салат | 2,3 | 0,1 | 0,8 | 11 |
| Кукуруза сырая | 3,3 | 1,35 | 16,7 | 86 |
| Лук зеленый | 1,3 | 0,1 | 3,2 | 20 |
| Лук репчатый | 1,4 | 0,2 | 8,2 | 41 |
| Лук репчатый красный | 1,4 | 0,1 | 9,1 | 42 |
| Лук порей | 2 | 0,2 | 6,3 | 36 |
| Морковь | 1,3 | 0,1 | 6,9 | 35 |
| Морковь *отварная* | 1,3 | 0,1 | 6,4 | 33 |
| Огурцы грунтовые | 0,8 | 0,1 | 2,5 | 14 |
| Огурцы тепличные | 0,7 | 0,1 | 1,9 | 11 |
| Огурцы соленые | 0,8 | 0,1 | 1,7 | 13 |
| Патиссон | 0,6 | 0,1 | 4,1 | 19 |
| Перец сладкий | 1,3 | 0,1 | 4,9 | 26 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Петрушка зелень | 3,7 | 0,4 | 7,6 | 49 |
| Петрушка корень | 1,5 | 0,6 | 10,1 | 51 |
| Помидоры грунтовые | 1,1 | 0,2 | 3,8 | 24 |
| Помидоры тепличные | 0,9 | 0,1 | 2,9 | 17 |
| Помидоры черри | 0,8 | 0,1 | 2,8 | 15 |
| Помидоры соленые | 0,5 | 0,1 | 1,6-2,1 | 10-11 |
| Томатное пюре | 3,6 | - | 11,8 | |
| Редис | 1,2 | 0,1 | 3,4 | 20 |
| Редька зеленая | 2 | 0,2 | 5,6 | 32 |
| Редька черная | 1,9 | 0,2 | 6,7 | 36 |
| Репа | 1,5 | 0,1 | 6,2 | 32 |
| Розмарин свежий | 3,3 | 5,9 | 17,6 | 131 |
| Руккола | 2,6 | 0,7 | 2,1 | 25 |
| Салат листовой | 1,5 | 0,2 | 2 | 16 |
| Свекла | 1,5 | 0,1 | 8,8 | 42 |
| Свекла *отварная* | 1,8 | 0,1 | 9,8 | 48 |
| Сельдерей зелень | 0,9 | 0,1 | 2,1 | 13 |
| Сельдерей корень | 1,3 | 0,3 | 6,5 | 37 |
| Спаржа | 1,9 | 0,1 | 3,1 | 21 |
| Тимьян свежий | 5,6 | 1,7 | 15,9 | 101 |
| Топинамбур | 2,1 | 0,1 | 12,8 | 61 |
| Тыква | 1 | 0,1 | 4,4 | 23 |
| Тыква отварная | 1,2 | 0,1 | 4,9 | 26 |
| Укроп | 2,5 | 0,5 | 6,3 | 40 |
| Хрен | 3,2 | 0,4 | 10,5 | 59 |
| Цуккини | 1,2 | 0,2 | 2.7 | 17 |
| Чеснок | 6,5 | 0,5 | 29,9 | 149 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Шпинат | 2,9 | 0,3 | 2 | 23 |
| Щавель | 1,5 | 0,3 | 2,9 | 22 |
| Перец черный молотый | 10,4 | 3,3 | 38,7 | 251 |
| Тмин | 19,8 | 14,6 | 11,9 | 333 |
| Горчица столовая | 9,9 | 5,3 | 12,7 | 143 |
| Ванилин | - | - | 87,6 | |
| Мускатный орех | 0,5 | 0,2 | 0,07 | |
| **Грибы** | | | | |
| Грибы белые свежие | 3,7 | 1,7 | 1,1 | 34 |
| Грибы белые сушеные | 30,3 | 14,3 | 9 | 286 |
| Вешенки свежие | 2,5 | 0,3 | 6,5 | 3,8 |
| Грузди свежие | 1,8 | 0,5 | 0,8 | 16 |
| Лисички | 1,5 | 1 | 1 | 19 |
| Опята | 2,2 | 1,2 | 0,5 | 22 |
| Подберезовики | 2,1 | 0,8 | 1,2 | 20 |
| Подберезовики сушеные | 23,5 | 9,2 | 14,3 | 231 |
| Подосиновики | 3,3 | 0,5 | 1,2 | 22 |
| Подосиновики сушеные | 35,4 | 5,4 | 33,2 | 315 |
| Сморчки | 1,7 | 0,3 | 4,2 | 27 |
| Сыроежки | 1,7 | 0,7 | 1,5 | 19 |
| Шампиньоны | 4,3 | 1 | 0,1 | 27 |

**Фрукты, ягоды, бахчевые**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Арбуз | 0,6 | 0,1 | 5,8 | 27 |
| Абрикосы | 0,9 | 0,1 | 9 | 44 |
| Авокадо | 2 | 14,6 | 8,5 | 160 |
| Айва | 0,6 | 0,5 | 9,6 | 48 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Алыча | 0,2 | 0,1 | 7,9 | 34 |
| Ананас | 0,4 | 0,2 | 11,5 | 52 |
| Апельсины | 0,9 | 0,2 | 8,1 | 43 |
| Банан | 1,5 | 0,5 | 21 | 96 |
| Виноград | 0,6 | 0,6 | 15,4 | 72 |
| Вишня | 0,8 | 0,2 | 10,6 | 52 |
| Гранат | 0,7 | 0,6 | 14,5 | 72 |
| Грейпфрут | 0,7 | 0,2 | 6,5 | 35 |
| Груша | 0,4 | 0,3 | 10,3 | 47 |
| Дуриан | 1,5 | 5,3 | 23,3 | 147 |
| Дыня | 0,6 | 0,3 | 7,4 | 35 |
| Инжир свежий | 0,7 | 0,2 | 12 | 54 |
| Киви | 0,8 | 0,4 | 8,1 | 47 |
| Кумкват | 1,9 | 0,9 | 13,4 | 71 |
| Лимон | 0,9 | 0,1 | 3 | 34 |
| Личи | 0,8 | 0,4 | 15,2 | 66 |
| Манго | 0,8 | 0,4 | 13,4 | 60 |
| Мандарины | 0,8 | 0,2 | 7,5 | 38 |
| Маракуйя | 2,4 | 0,4 | 13,4 | 68 |
| Нектарин | 1,1 | 0,3 | 9 | 44 |
| Папайя | 0,5 | 0,26 | 9,1 | 43 |
| Персик | 0,9 | 0,1 | 9,5 | 45 |
| Помело | 0,8 | 0,04 | 8,6 | 38 |
| Слива | 0,8 | 0,3 | 9,6 | 49 |
| Терн | 1,5 | 0,3 | 9,4 | 54 |
| Фейхоа | 0.7 | 0.4 | 8.8 | 61 |
| Хурма | 0,5 | 0,4 | 15,3 | 67 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Черешня | 1,1 | 0,4 | 10,6 | 52 |
| Яблоки | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 |
| Брусника | 0,7 | 0,5 | 8,2 | 46 |
| Голубика | 1 | 0,5 | 6,6 | 39 |
| Ежевика | 1,5 | 0,5 | 4,4 | 34 |
| Клубника | 0,8 | 0,4 | 7,5 | 41 |
| Клюква | 0,5 | 0,2 | 3,7 | 28 |
| Крыжовник | 0,7 | 0,2 | 9,1 | 45 |
| Малина | 0,8 | 0,5 | 8,3 | 46 |
| Морошка | 0,8 | 0,9 | 7,4 | 40 |
| Облепиха | 1,2 | 5,4 | 5,7 | 82 |
| Смородина белая | 0,5 | 0,2 | 8 | 42 |
| Смородина красная | 0,6 | 0,2 | 7,7 | 43 |
| Смородина черная | 1 | 0,4 | 7,3 | 44 |
| Черника | 1,1 | 0,6 | 7,6 | 44 |
| Шиповник свежий | 1,6 | 0,7 | 22,4 | 109 |
| Шиповник сухой | 3,4 | 1,4 | 48,3 | 284 |

**Орехи, семена, сухофрукты**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Арахис | 26,3 | 45,2 | 9,9 | 552 |
| Арахис жареный | 26 | 52 | 13,4 | 626 |
| Бразильский орех | 14,3 | 67,1 | 4,2 | 659 |
| Грецкие орехи | 16,2 | 60,8 | 11,1 | 656 |
| Кедровые орехи | 13,7 | 64,1 | 9,4 | 673 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Кешью | 18,5 | 48,5 | 22,5 | 600 |
| Кешью жареный | 17,5 | 42,2 | 30,5 | 572 |
| Кокосовый орех сырой | 3,3 | 33,5 | 6,2 | 354 |
| Лесной орех (лещина) | 13 | 62,6 | 9,3 | 653 |
| Миндальный орех | 18,6 | 53,7 | 13 | 609 |
| Миндальный орех жареный | 22,4 | 55,9 | 12,3 | 642 |
| Миндальные лепестки | 22 | 58 | 12 | 650 |
| Орех макадамия | 7,9 | 75,8 | 5,2 | 718 |
| Орехи пекан | 9,2 | 72 | 4,3 | 691 |
| Семечки подсолнечника, ядра сушеные | 20,8 | 51,5 | 17,4 | 584 |
| Семечки тыквенные, ядра сушеные | 30,2 | 49,1 | 9,3 | 559 |
| Семена конопли очищенные | 31,6 | 48,7 | 4,7 | 553 |
| Семена конопли неочищенные | 20,1 | 32,5 | 14 | 429 |
| Семена кунжута | 19,4 | 48,7 | 12,2 | 565 |
| Семена льна | 18,3 | 42,2 | 1,6 | 534 |
| Семена мака | 17,5 | 47,5 | 14,5 | 556 |
| Семена чиа | 16,5 | 30,7 | 7,7 | 486 |
| Фисташки сырые | 20,2 | 45,3 | 16,6 | 560 |
| Фисташки жареные без масла с добавлением соли | 21,1 | 45,8 | 17,3 | 569 |
| Фундук (лещина окультуренная) | 15 | 61,5 | 9,4 | 651 |
| Фундук жареный | 17,8 | 66,1 | 9,4 | 703 |
| Изюм | 2,5 | 0,54 | 67,7 | 296 |
| Изюм кишмиш | 2,3 | 0,5 | 65,8 | 281 |
| Инжир сушеный | 3,1 | 0,8 | 57,9 | 257 |
| Курага | 5,2 | 0,3 | 51 | 232 |
| Персик сушеный | 3 | 0,4 | 57,7 | 254 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Урюк | 5 | 0,4 | 53 | 242 |
| Цукаты | 0,3 | 0,1 | 81,1 | 322 |
| Финики | 2,5 | 0,5 | 69,2 | 292 |
| Чернослив (слива сушеная) | 2,3 | 0,7 | 57,5 | 256 |
| Яблоки сушеные | 2,2 | 0,1 | 59 | 253 |

**Сахар, сладкое и кондитерские изделия**

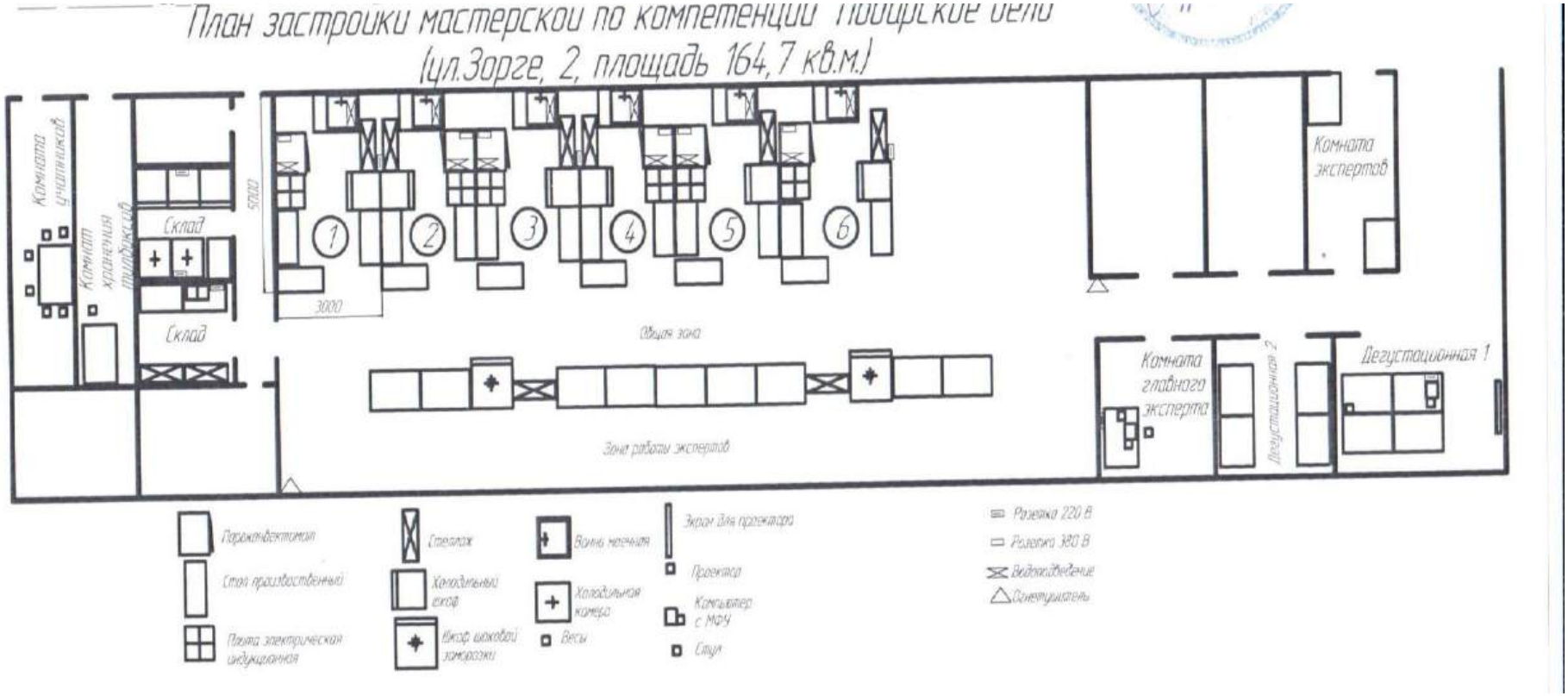
| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Сахар-песок | - | - | 99,8 | 399 |
| Сахар-рафинад | - | - | 99,9 | 400 |
| Сахар тростниковый | - | - | 99,7 | 394 |
| Варенье вишневое | - | - | 64 | 256 |
| Варенье клубничное | 0,3 | - | 74 | 282 |
| Варенье малиновое | 0,6 | - | 70,4 | 270 |
| Варенье сливовое | 0,7 | - | 74,6 | 283 |
| Варенье черничное | 0,4 | - | 51,6 | 211 |
| Варенье из черной смородины | 0,6 | - | 72,9 | 282 |
| Варенье яблочное | 0,4 | - | 68,7 | 260 |

**Колбасные изделия, мясные консервы**

| **Продукты** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергия, ккал** |
|---|---|---|---|---|
| Грудинка сырокопченая | 8,9 | 63,3 | - | 605 |
| Корейка сырокопченая | 10,5 | 47,4 | - | 469 |
| Ветчина рубленая | 16,3 | 20,7 | 1,8 | 263 |

Приложение 9

**Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУНСО
«Новосибирский колледж
питания и сервиса»
_____ _____
«_____»_____2026 г.

# ПЛАН

## мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена

| № п\п | Наименование мероприятий | Дата | Ответственный |
|---|---|---|---|
| 1. | Обследование ЦПДЭ | | зам. директора по качеству, мастер п\о |
| 2. | Формирование списков по группам участников ДЭ | | зам. директора по качеству |
| 3. | Составление плана работы центра проведения ДЭ | | мастер п\о |
| 4. | Обучение экспертов ДЭ | | зам. директора по качеству, мастер п\о |
| 5. | Внесение экспертов ДЭ на ЦП | | мастер п\о |
| 6. | Выставление информации по ДЭ на сайт колледжа | | мастер п\о |
| 7. | Организационное собрание с участниками ДЭ | | зам. директора по качеству, мастер п\о |
| 8. | Информирование участников ДЭ о сроках проведения ДЭ | | зам. директора по качеству, мастер п\о |
| 9. | Подготовка и оснащение площадок ЦПДЭ | | мастер п\о, технические эксперты |
| 10. | Организационное собрание с экспертами ДЭ | Д-1 согласно графику ДЭ | главные эксперты |
| 11. | Составление графика работы волонтеров ДЭ | | мастер п\о |
| 12. | Принятие площадок ЦПДЭ | | главные эксперты |
| 13. | Проведение ДЭ | | главные эксперты, технические эксперты, экспертные группы |
| 14. | Составление отчетов по ДЭ | Д+1 согласно графику ДЭ | главные эксперты |
| 15. | Анализ проведения ДЭ | | зам. директора по качеству, мастер п\о |

Заместитель директора по качеству образования _____

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**к ОПОП-П по специальности**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

**2026 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ....3
1.1. Цель и задачи воспитания, обучающихся....3
1.2. Направления воспитания....3
1.3. Целевые ориентиры воспитания....4
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ....10
2.1. Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»....10
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности....16
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ....21
3.1. Кадровое обеспечение....21
3.2. Нормативно-методическое обеспечение....21
3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся....22
3.4. Анализ воспитательного процесса....22
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»....24

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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».

Компетентностный подход в воспитании акцентирует внимание на формировании у обучающихся компетенций, обеспечивающих им возможность успешной социализации, способствующих выполнению ими в будущем многообразных видов социально-профессиональной деятельности.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

- Формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

-Подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданско - патриотическое воспитание**—формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному

наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры; формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

Реализация требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Воспитательная деятельность в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса», реализующей программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

| **Гражданское воспитание** |
|---|
| – Понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для социально-экономического и научно-технологического развития страны<br>- Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.<br>- Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.<br>- Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.<br>- Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.<br>- Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.<br>- Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах<br>- Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *(Новосибирская область, г.Новосибирск, улица Зорге 2)* |
| **Патриотическое воспитание** |
| - Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;<br>- Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |

| |
|---|
| - Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.<br>- Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.<br>– Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. |
| **Духовно-нравственное воспитание** |
| - Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;<br>- Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.<br>- Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.<br>- Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.<br>- Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.<br>- Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России. |
| **Эстетическое воспитание** |
| - Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;<br>- Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.<br>- Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.<br>- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.<br>- Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.<br>- Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности |
| **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| - Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;<br>- Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.<br>- Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.<br>- Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |

| |
|---|
| - Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.<br>- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.<br>- Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.<br>- Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| **Профессионально-трудовое воспитание** |
| - Применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой<br>- Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли<br>- Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.<br>- Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.<br>- Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.<br>- Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.<br>- Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.<br>Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе. |
| **Экологическое воспитание** |
| - Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности.<br>- Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.<br>- Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.<br>- Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.<br>- Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.<br>- Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми. |
| **Ценности научного познания** |

- Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки;
- Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;
- Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;
- Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Уклад - это система отношений в образовательной организации, сложившаяся на основе характера организации различных воспитательных процессов. Уклад представляет собой общественный договор участников образовательных отношений, опирающийся на базовые российские духовно-нравственные ценности, содержащий традиции региона и колледжа, задающий культуру поведения сообществ, определяющий психологический климат, смысл, стиль и характер взаимоотношений в колледже, описывающий предметно-пространственную среду и социокультурный контекст.

Уклад учитывает специфику и конкретные формы организации распорядка дневного, недельного, месячного, годового циклов жизни колледжа, способствует формированию ценностей воспитания, которые разделяются всеми участниками образовательных отношений (обучающимися, родителями, педагогами сотрудниками, работодателями и социальными партнерами).

Исторический путь создания учреждения: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» начал свою историю в 1954 году с создания ПТШ – профессионально-технической школы. Прошел несколько этапов объединений и переименований. На первом этапе в 1974 году было создано «Профессиональное училище № 27», состоящее из двух училищ: для швей и парикмахеров. В 1998 году к «Профессиональному училищу № 27» было присоединено «Профессиональное училище № 69», которое готовило специалистов для сферы общественного питания.

В 2011 году система профессионального технического образования перешла в ведомство Министерства труда Новосибирской области, училище было переименовано в Новосибирский техникум общественного питания и сферы обслуживания, а на его базе создан ресурсный центр общественного питания Новосибирской области. На основании распоряжения Правительства Новосибирской области № 204-рп от 25.06.2014 года образовательному учреждению присвоен статус: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Сегодня Новосибирский колледж питания и сервиса — это учебное заведение, которое готовит специалистов в области гостеприимства и сервиса. Здесь можно получить среднее профессиональное образование по различным специальностям, связанным с обслуживанием и управлением в сфере услуг. Колледж предлагает программы обучения, которые позволяют студентам приобрести необходимые знания и навыки для успешной карьеры в выбранной области.

Наши преподаватели — эксперты своего дела, готовые передать знания и опыт. Образовательные программы ориентированы на актуальные потребности рынка труда, а высококлассное оборудование и уникальные курсы позволят вам стать экспертом в своей области. Колледж принимает активное участие в повышении квалификации специалистов согласно потребностям региона, программах опережающего обучения, в конкурсных отборах на право организации обучения безработных граждан и незанятого населения, что соответствует задачам стратегического развития региона.

Уклад ГАПОУ НСО «Новосибирского колледжа питания и сервиса» опирается на оценку и формирование межличностных отношений «студент - родитель - педагог - работодатель - социальный партнер», определяющихся гуманно-личностным подходом. Опора на положительное стимулирование (педагогика успеха), отрицание внешнего принуждения, партнерские отношения сотрудничества создают условия в колледже для удовлетворения потребностей самосовершенствования, ориентируют на воспитание у обучающихся положительных доминант формирования собственного стиля жизни и деятельности, что находит отражение в формулировке

**Миссия колледжа**: обеспечение соответствия уровня подготовки выпускников профессиональной образовательной организации требованиям производственной и социальной сферы с учетом инновационного развития региона.

**Воспитательная работа колледжа базируется на следующих традициях:**

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье; развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства; демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Одним из ведущих направлений является формирование воспитывающей среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами, способствующими развитию компетенций профессионала и личности. Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда — это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Участники:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- способствуют становлению дружбы, стараться, чтобы дружба принимала общественную направленность;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;
- воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и др.).

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность. Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ. Сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество – это необходимое условие полноценного развития личности обучающихся. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели.

Воспитательная деятельность осуществляется в рамках образовательной деятельности, а также во внеурочное время.

Большое внимание уделяется развитию добровольчества и волонтёрской деятельности. Основной целью является расширение участия добровольцев в решении социальных проблем, формирование и распространение добровольческих инновационных практик социальной деятельности, повышение роли добровольчества и волонтёрской деятельности в общественном развитии. Сегодня в этом движении участвуют около 48 % студентов. Волонтеры колледжа

участвуют в реализации социального проекта «Волонтёрское движение НСО», предполагающее участие в благотворительных акциях по оказанию помощи ветеранам Великой Отечественной войны, ветеранам труда, пенсионерам, инвалидам, участникам СВО. В ходе реализации данных мероприятий у участников формируются практические умения и навыки, связанные с выбранной профессией, воспитывается трудолюбие, уважение к своему труду и своей будущей профессии, повышается уровень информированности и вовлеченности в общественную жизнь колледжа, города, региона. Волонтерская деятельность учреждения неоднократно отмечена благодарственными письмами и почетными грамотами горда и региона.

В колледже творчески работает Студенческий совет. Активисты Студенческого совета принимают участие в мероприятиях районного, городского, областного и Всероссийского уровней.

Деятельность Студенческого спортивного клуба нацелена на формирование у студентов: физической культуры личности, здорового образа жизни, психофизических способностей и качеств, обеспечивающих готовность к социально-профессиональной деятельности, включая систематическое физическое совершенствование. Студенты принимают активное участие в секционных занятиях по избранным видам спортивной направленности, что дает им возможность дополнительно физически развиваться после учебных занятий, вести здоровый образ жизни, а самое главное повышать свой спортивный уровень по интересам. В учреждении организована работа кружков и секций:

1. Волейбол (юноши);
2. Волейбол (девушки);
3. Баскетбол (юноши);
4. Баскетбол (девушки);
5. Настольный теннис (юноши);
6. Настольный теннис (девушки);

В колледже создан студенческий медиацентр. Деятельность медиацентра направлена на реализацию творческого потенциала обучающихся, повышение имиджа колледжа, вовлечение молодежи в общественную деятельность города и области. Одним из направлений деятельности медиацентра является представление колледжа в информационном пространстве через развитие социальных сетей и сайта колледжа. Активно развивается госпаблик колледжа в социальной сети Вконтакте, в мессенджере Max.

Каждый понедельник в колледже начинается с торжественной церемонии поднятия флага и исполнение гимна РФ, после чего кураторы проводят для студентов классные часы «Разговоры о важном», также преподаватели проводят тематические классные часы. В рамках классных часов студенты и преподаватели принимают участие во Всероссийских уроках: «Письма Деду», «Конституция», «Противодействие коррупции», «Безопасность в сети интернет», Стоп СПИД, Герои народов, добровольчества и др. В учреждении сложилась традиция: ежегодно обучающиеся принимают участие в шествии «Бессмертный полк» на главной площади города.

Уклад жизни колледжа обеспечивается деятельностью администрации, педагогического и студенческого сообщества колледжа:

- принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;

- локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников образовательных отношений;

- традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники;

- создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада колледжа:

- формирование у студентов системы нравственных ценностей, отраженной в целевых ориентирах воспитания в соответствии с Программой воспитания;

- идентичность и сопричастность;

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, формирование единого образовательного пространства.

**Развитие воспитательной системы колледжа строится на следующих идеях и принципах:**

- соблюдение законности и прав семьи и обучающегося при нахождении в образовательной организации;
- создание психологически комфортной среды для каждого обучающегося, педагога и сотрудника колледжа;
- принцип культур сообразности воспитания, который предполагает использование в решении задач воспитания богатого культурного потенциала и исторического наследия Новосибирской области;
- идея гуманистической образовательной парадигмы, направленной на признание личности студента, его неповторимой индивидуальности приоритетной ценностью;
- идея развития субъектности в образовании, предполагающая развитие студента как субъекта различных видов образовательной деятельности на основе свободного выбора, кооперации и творчества;
- идея индивидуализации образования, предполагающая определение индивидуальной траектории социального развития каждого студента, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной деятельности, предоставление возможностей для самореализации и самораскрытия каждому студенту;
- принцип поддержки самоорганизации личностно-нравственной сферы студента;
- принцип интерактивности формирования личностных качеств; диалогичность воспитания;
- принцип преемственности воспитательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей студентов;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей студентов и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

**Воспитывающая среда**

Воспитывающая среда — это совокупность окружающих студента социально ценностных обстоятельств, влияющих на его личностное развитие и содействующих его включению в деятельность, особая форма организации образовательного процесса, реализующего цель и задачи воспитания.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально- техническим средствам, к оборудованию, к обстановке. Основными характеристиками воспитывающей среды колледжа являются ее насыщенность и структурированность.

Воспитывающая среда колледжа формируется и поддерживается педагогическим коллективом колледжа, и прежде всего, сотрудниками воспитательной части: педагогами-организаторами, социальным педагогом, педагогом-психологом, воспитателями, советником директора по воспитанию, реализующими комплекс воспитательных мероприятий, направленных на адаптацию и развитие студентов, поддерживающих благоприятный эмоциональный фон в студенческих коллективах учебных групп.

Большой вклад в поддержании благоприятной для развития личности студента воспитывающей среды колледжа вносят кураторы учебных групп. С целью адаптации и

профилактики деструктивных явлений в студенческой среде большое внимание уделяется не только формированию сплоченных студенческих коллективов и благоприятному эмоциональному климату в группе, но и индивидуальной работе куратора со студентами: эффективному решению проблем адаптации, профилактики негативных явлений, раскрытия внутренних резервов личности, скрытых способностей студента, сопровождения учебного процесса. Куратор, при необходимости, выполняет роль связующего звена между студентом, родителями, преподавателями и администрацией колледжа.

Сообщество — это качественная характеристика любого объединения людей, определяющая степень их единства и совместности, для которой характерно содействие друг другу, сотворчество и сопереживание, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих симпатий, ценностей и смыслов.

Понятие сообщество основывается на социальной ситуации развития студента, которая представляет собой исходный момент для всех динамических изменений, происходящих в развитии в период получения профессионального образования. Она определяет целиком и полностью те формы, и тот путь, следуя по которому, студент приобретает новые и новые свойства своей личности, черпая их из среды, как из основного источника своего развития, тот путь, по которому социальное становится индивидуальным.

Процесс воспитания связан с деятельностью профессиональных, профессионально-социальных сообществ:

**Профессиональное сообщество** — это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками колледжа. Сами участники сообщества должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такого сообщества является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники профессиональных сообществ имеют следующие признаки:

- являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;
- мотивируют студентов к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;
- создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;
- содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;
- побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;

Профессионально-социальное сообщество включает семьи студентов, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию. Для сообщества характерно содействие друг другу, партнерство, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих ценностей и смыслов у всех участников общности. Профессионально-социальное сообщество является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в сообществе, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в сообщество, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными. Сообщество строится и задается системой связей и отношений ее участников. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческое сообщество. Необходимое условие полноценного развития личности студентов. Здесь студент непрерывно приобретает способы общественного поведения, умению жить в дружбе и согласии, сообща решать, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Важно придать студенческим взаимоотношениям дух доброжелательности, способствовать развитию стремления и желания взаимодействовать друг с другом, оказывать сопротивление плохим поступкам, общими усилиями достигать поставленной цели. В колледже организуются общественные объединения, молодежные формирования, где обеспечена возможность взаимодействия, как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям. Отношения с наставниками — это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом.

Культура поведения участника воспитательного процесса в сообществах является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития студентов.

**Социокультурный контекст**

Социокультурный контекст — это социальная и культурная среда, в которой человек растет и живет. Он также включает в себя влияние, которое среда оказывает на идеи и поведение человека.

Социокультурный контекст воспитания учитывает этнокультурные, конфессиональные и региональные особенности и направлен на формирование ресурсов Программы воспитания. Реализация социокультурного контекста опирается на построение социального партнерства образовательной организации. В рамках социокультурного контекста повышается роль родительской общественности, работодателей, региональных и федеральных программ и проектов.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**Модуль «Образовательная деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает

| |
|---|
| - использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания; |
| - привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям; |
| - использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях; |
| - инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности; |
| - реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству; |
| - организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов. |

**Модуль «Кураторство»**

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

| |
|---|
| - инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности; |
| - организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором; |
| - сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.; |
| - организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией; |
| - работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права; |
| - планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися. |

**Модуль «Наставничество»**

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

| |
|---|
| - мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации); |
| - привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров); |
| - определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого; |
| - оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении. |

**Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

| |
|---|
| - организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.); |
| - разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации; |
| - круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации; |
| - проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами. |

**Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании.

| |
|---|
| - организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о |
| - организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели); |
| - размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и |

| |
|---|
| ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы; |
| - размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации; |
| - оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; |
| - разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности; |
| - размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; |
| - значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности. |

**Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**
Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

| |
|---|
| - профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;<br>- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности. |

**Модуль «Профилактика и безопасность»**

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

| |
|---|
| - реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; |
| - сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска; |
| - вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); |

**Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

| |
|---|
| - организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами; |
| - участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности. |

**Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

| |
|---|
| - участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| - организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; |
| экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы; |
| участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.; |
| циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.); |
| организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий; |
| консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности. |

| |
|---|
| использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования. |

# РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализация рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитанию и социализации, непосредственно курирующего данное направление, педагогов- организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого- педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности, связанной с организацией и реализацией воспитательного процесса (в соответствии со штатным расписанием)

Численность

Директор 1

Заместитель директора по качеству образования 1

Заместитель директора по содержанию образования 1

Заместитель директора по воспитанию и социализации 1

Советник директора по воспитанию 1

Руководитель физического воспитания 1

Социальный педагог 1

Педагог – психолог 1

Педагог-организатор 1

Воспитатель общежития 4

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

| |
|---|
| Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает: |
| Положение о студенческом общежитии; |
| Правила внутреннего распорядка студенческого общежития;<br>Порядок применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания; |
| Положение о совете обучающихся;<br>Положение о комиссии по профилактике правонарушений; |
| Положение о классном руководителе; |
| Положение об организации питания обучающихся; |
| Положение о студенческом совете общежития; |
| Режим занятий обучающихся; |
| Правила внутреннего распорядка обучающихся;<br>Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений; |
| Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников» |
| Программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента» |
| Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями |

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» .

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Обучающиеся поощряются за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо колледжа и социума;
- благородные высоконравственные поступки.

Колледж применяет следующие виды поощрений:

- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в колледже и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся;
- ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

— описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

— наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

— взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

— оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

— проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

— уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

— включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

— участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

— снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить

не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением совета обучающихся, совета общежития.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления в образовательной организации, реализующей программы СПО в конце учебного года.

Система воспитательной деятельности ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» представлена на сайте организации https://nkpis.com.

**Календарный план воспитательной работы**
**по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

| № | Формы, виды и содержание деятельности | Курсы, группы | Сроки | Ответственные |
|---|---|---|---|---|
| | **1. Образовательная деятельность** | | | |
| | День повара | 1-4 курсы | | Педагог- организатор |
| | Большой этнографический диктант | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, педагоги |
| | Краеведческий эрудит | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, сотрудники колледжа |
| | День государственного герба Российской Федерации | 1-4 курсы | | Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители |
| | День снятия блокады Ленинграда | 1-4 курсы | | Зам. директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории и литературы, классные руководители |
| | День русской науки | 1-2 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагоги |
| | Областной фестиваль иностранных языков «Мир вокруг нас» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, педагог ДО преподаватели ИЯ |
| | Конкурс методических разработок «Воспитательное мероприятие» в рамках культурно-образовательного проекта для работников ПОУ «Грани успеха» | Педагогические работники | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | День воссоединения Крыма с Россией | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории |
| | День Космонавтики | 1-4 курсы | | Преподаватели |
| | Вечер памяти «Чернобыль – зона отчуждения» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | социализации, классные руководители |
| | 76-я эстафета памяти Покрышкина | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Проведение праздника, посвящённого Дню Победы | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | Акция «Бессмертный полк» «Бессмертный полк» нашего колледжа | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН, классные руководители |
| | День детских общественных организаций России | 1-4 курсы | | Советник по воспитанию, кл. руководители, преподаватели |
| | Конкурс эссе «Новосибирск – город трудовой доблести» среди обучающихся профессиональных и общеобразовательных организаций Новосибирской области | обучающиеся ООО, ПОУ | | Преподаватели русского языка и литературы |
| | Декады предметно-цикловых комиссий | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Проведение комплекса мероприятий с Российским обществом «Знание» | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы РОЗ | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Большая перемена» | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | **2. Кураторство** | | | |
| | Проведение классного часа – знакомство. | 1-4 курсы | | классные руководители, педагог-психолог |
| | Выбор активов групп, старост, заместителей старост в группах | 1-4 курсы | | Классные руководители |
| | Организация участия в Федеральном проекте по развитию межкультурного диалога и популяризации культурного наследия народов России в среде учащейся молодежи «Мы вместе. Разные. Смелые. Молодые» | 1-4 курсы | В течение учебного года | ООО, ПОО Общероссийская общественная организация «Российский Союз Молодежи», Общероссийское общественное движение |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | «Ассоциация учащейся молодежи Российского Союза Молодежи «Содружество» |
| | Организация участия во Всероссийской акции «Мы - граждане России!» | 1-4 курсы | В течение учебного года | ООО Общероссийская общественная организация «Российский Союз Молодежи», Общероссийское общественное движение «Ассоциация учащейся молодежи Российского Союза Молодежи «Содружество» |
| | Организация участия в Проекте «Без срока давности» (Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности») | 1-4 курсы | В течение учебного года | ООО, ПОО, ООВО Минпросвещения России, ООД «Поисковое движение России», ФГБОУ ВО «МПГУ» |
| | Организация участия в Проекте «Молодежный кинопоказ». Просмотр и обсуждение патриотического фильма | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители |
| | Участие в Городском военно-спортивном конкурсе «Я готов к защите Отечества» в рамках реализации проекта «Защитник Отечества» | 1-4 курсы | По плану | руководитель ООПН, руководитель ФВ |
| | Участие в интеллектуальном конкурсе «Интеллектуалы Новосибирской области– патриоты России» | 1-4 курсы | По плану | Преподаватели |
| | Участие в городских, областных, российских конкурсах, фестивалях, направленных на позитивные возможности самореализации молодежи | 1-4 курсы | Весь период | Педагог- организатор, Совет обучающихся |
| | Участие в волонтёрской деятельности, трудовых десантах | Волонтерский отряд | Весь период | Педагог- организатор, Совет обучающихся |
| | Участие в проекте «Безымянная высота» | 1-4 курсы | По плану администрации Кировского района | Руководитель ООПН, педагог- организатор |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Российским Союзом Молодежи https://www.ruy.ru/; | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы РСЗ | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы со Всероссийским студенческим союзом | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы ВСС | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | **3. Наставничество** | | | |
| | Организация работы клуба «Дружба» | 1-4 курсы | В течение учебного года | Руководитель клуба, отряд ООПН |
| | Организация встреч с тружениками труда | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, волонтерский отряд |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Мы Вместе» https://onf.ru | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Проведение лекций, тренингов и мастер-классов для наставников и наставляемых | 1-4 курсы | Ноябрь-Апрель | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Участие в конкурсах и олимпиадах | 1-4 курсы | Ноябрь-Апрель | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Посещение образовательных мероприятий и семинаров | 1-4 курсы | Ноябрь-Апрель | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | **4. Основные воспитательные мероприятия** | | | |
| | Поднятие флага Российской Федерации, торжественная линейка, посвященная Дню Знаний | 1-4 курсы | еженедельно | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог – организатор, руководитель ООПН, Совет Обучающихся |
| | Праздничный концерт посвященный Дню СПО, Дню учителя | 1 -4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители, педагог-организатор, ООПН. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | День Учителя. Поздравление педагогических работников колледжа | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, Педагог ДО , Совет Обучающихся |
| | День памяти жертв политических репрессий | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, Преподаватели истории |
| | Фестиваль национальных культур «Мы вместе!», посвященный Дню народного единства | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | Интерактивные мероприятия, посвященные Дню народного единства | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, старосты |
| | День неизвестного солдата | 1-4 курсы | | Руководитель СОПН, классные руководители |
| | Акция «Мое право», посвященная Дню Конституции РФ | 1-4 курсы | | Классные руководители, руководители ТО |
| | Новогодний студенческий квест | 1-4 курсы | | Педагог-организатор |
| | Конкурс на лучшее украшение кабинета к Новому году | 1-4 курсы | | Классные руководители |
| | Новогоднее поздравление | Совет обучающихся | | Педагог- организатор, Педагог ДО |
| | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели истории |
| | Соревнования «А ну-ка, девушки» | 1-4 курсы | По плану | Преподаватели по физической культуре классные руководители |
| | Международная акция «Георгиевская ленточка» | волонтеры | май | ООО, ПОО, ООВО Всероссийское общественное движение «Волонтеры Победы» |
| | Акция «Международный субботник» | | | ООО, ПОО, ООВО Всероссийское общественное движение «Волонтеры Победы» |
| | Возложение цветов обучающимися к мемориалу «Герои Отечества», Монументу Славы | ООПН | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН |
| | День памяти и скорби | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН, классные руководители |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Пушкинский день России | 1-4 курсы | июнь | Преподаватели русского языка и литературы, классные руководители |
| | Вахта Памяти | Отряд ООПН | К памятным датам | Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН |
| | День молодежи | 1-4 курсы | | Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | **Организация предметно-пространственной среды** | | | |
| | Декада пожилых людей. Проведение акции «Слова доброты», посвященной Дню пожилых людей, мастер-классы для ветеранов | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители<br>Педагог- организатор, волонтерский отряд, мастера ПО |
| | Экологическая акция «Мусору-нет» | 1-4 курсы | | Классные руководители |
| | Выставка творческих работ обучающихся и педагогических работников ПОУ «Моя земля – моя Сибирь!» | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, классные руководители |
| | Хореографический конкурс «В ритме танца» в рамках творческого проекта для обучающихся ПОУ «ПроАктивность» | Танцевальный коллектив | | Педагог- организатор |
| | Фотоконкурс «Есть такая профессия» среди учащихся средних общеобразовательных школ и обучающихся профессиональных образовательных организаций | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | Конкурс авторского литературного творчества «Вдохновение» в рамках культурно-образовательного проекта для работников ПОУ «Грани успеха» | Педагогические работники | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | Фотоконкурс «Родного края образ многоликий», | 1-4 курсы | | Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, преподаватели, классные руководители |
| | Фестиваль КВН «Некст» | 1-4 курсы | Декабрь | Педагог организатор, педагог ДО |
| | Конкурс художественной самодеятельности в рамках творческого проекта для работников профессиональных образовательных | | | Педагог-организатор |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | организаций Новосибирской области «Грани успеха» | | | |
| | Творческий конкурс тематических видеороликов «Молодежь против коррупции!» в рамках региональных мероприятий по повышению роли гражданского общества в противодействии коррупции | Совет обучающихся | | Педагог- организатор, педагог ДО |
| | Конкурс фоторабот «Мой мир» в рамках культурно-образовательного проекта для работников ПОУ "Грани успеха" | Педагогические работники | | Педагог- организатор |
| | Региональный конкурс музеев профессиональных образовательных организаций | музеи, музейные комнаты, музейные экспозиции ПОУ | По плану | Зам. Директора по воспитанию и социализации |
| | Первенство колледжа по настольному теннису, баскетболу, волейболу, стритболу, мини- футболу, волейболу, сибирский фестиваль бега, кросс наций и другим видам спорта | 1-4 курсы | В течение учебного года | Преподаватели по физической культуре |
| | Региональный конкурс «Студенческая весна» | студактив | По плану | Педагог- организатор |
| | Заключительный концерт открытого фестиваля художественного творчества обучающихся ПОУ НСО «Я вхожу в мир искусств» | актив | По плану | АПМИ |
| | Настольный теннис | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Баскетбол (юноши и девушки) | 1-4 курсы | Ноябрь-декабрь | Руководитель ФВ |
| | Лыжные гонки памяти В. Ф. Наумова | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Волейбол | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог ДО, руководитель ФК |
| | Зимний полиатлон | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Областной кубок Новосибирской области по армрестлингу | 1-4 курсы | | Преподаватели по Физической культуре |
| | Областные соревнования по мини-футболу | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Легкоатлетическая эстафета памяти воинов-сибиряков | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Женский мини- футбол | 1-4 курсы | | Руководитель ФВ |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом Россия – страна возможностей https://rsv.ru/ | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | **6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)** | | | |
| | День отца, спортивно- развлекательные мероприятия | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, руководитель ФВ |
| | День матери | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, педагог ДО , Совет обучающихся |
| | Международный день защиты детей | Студактив | | Зам. директора по по воспитанию и социализации , кл. руководители, социальный педагог |
| | Всероссийский студенческий выпускной | выпускники | | Минобрнауки России |
| | Подготовка и проведение церемонии вручения дипломов | выпускники | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, классные руководители |
| | Всемирный день театра | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | Финал КВН-Некст | 1-4 курсы | Ноябрь | Заместитель директора по воспитанию и социализации , педагог-организатор |
| | **7. Самоуправление** | | | |
| | Татьянин день | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, педагог ДО |
| | Международный день родного языка «Нет ничего сильнее слова» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, классные руководители |
| | Спортивно-патриотическое мероприятие «А, ну-ка, парни» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог ДО, руководитель ФК |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Мероприятие ко Дню защитников Отечества | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, Педагог ДО |
| | Международный женский день, концерт | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, Педагог ДО, руководители ТО |
| | Заочный тур регионального этапа Российской Национальной премии «Студент года 2025» | Совет обучающихся | | Педагог- организатор. Совет обучающихся |
| | Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена» | 1-4 курсы | В течение учебного года | ООО, ПОО АНО «Большая перемена», АНО «Россия - страна возможностей», ФГБУ «Роспатриотцентр», Общероссийская общественно-государственная детско-юношеская организация «Российское движение школьников» |
| | Участие в областной молодёжно-патриотической акции «День призывника» | 1-4 курсы | По плану | руководитель ООПН |
| | Участие в смотре-конкурсе общественных объединений правоохранительной направленности государственных профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, подведомственных Министерству образования Новосибирской области | 1-4 курсы | По плану | Руководитель ООПН, педагог- организатор |
| | Участие в интеллектуальной игре «Моя область – Новосибирская» | 1-4 курсы | По плану | преподаватели |
| | Проведение старостатов | 1-4 курсы | Весь период | Заместитель директора по воспитанию и социализации, председатель совета обучающихся |
| | Работа студенческого Совета по профилактике асоциального поведения | 1-4 курсы | Весь период | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, председатель совета обучающихся |
| | Работа Совета общежития | 1-4 курсы | Ежемесячно | Заместитель директора по воспитанию и социализации |
| | Проведение Дня открытых дверей | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, совет |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | обучающихся, педагог-организатор |
| | Проведение заседаний совета обучающихся | курсы | Весь период | председатель совета обучающихся |
| | Работа студенческого спортивного клуба | 1-4 курсы | Весь период | Преподаватели по физической |
| | День смеха | 1-4 курсы | | Педагог- организатор, Педагог ДО |
| | Участие в конкурсе «Белые журавли» | Отряд ООПН | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, руководитель ООПН |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с проектом «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/; | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Участие в подготовке и проведении мероприятий колледжа | 1-4 курсы | Весь период | Педагог- организатор, Совет обучающихся |
| | **8. Профилактика и безопасность** | | | |
| | День солидарности в борьбе с терроризмом | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог – организатор |
| | Урок трезвости «О вреде алкоголизма на организм человека» (11 сентября – День трезвости в России). Просмотр презентаций, видеофильмов по данной тематике | 1-4 курсы | | Социальный педагог, классные руководители |
| | Профилактическая беседа «Осторожно, грипп» | 1-4 курсы | | Медицинский работник |
| | Проведение социально-психологического тестирования | 1-4 курсы | | Педагог- психолог, социальный педагог |
| | Проведение анкетирования по выявлению студентов асоциального поведения | 1-4 курсы | | Педагог- психолог |
| | Встречи с медицинскими работниками «Психологическое здоровье» | 1-4 курсы | | Социальный педагог |
| | Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, социальный педагог, педагог-психолог |
| | Международный день инвалидов | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, социальный педагог |
| | Проведение профессионально-психологического отбора в рамках | 1-4 курсы | По плану | Педагог- психолог, социальный педагог |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | первоначальной постановки на воинский учет | | | |
| | Проведение социально-психологического тестирования | 1-4 курсы | В течение учебного года | Педагог- психолог, социальный педагог |
| | Проведение классных часов по профилактике употребления ПАВ | 1-4 курсы | Весь период | Социальный педагог, классные руководители |
| | Профилактический лекторий по ПДД | 1-4 курсы | В течение учебного года | Социальный педагог, классные руководители |
| | Проведение уроков по цифровой грамотности и кибербезопасности в рамках просветительского проекта «Цифровой ликбез» | 1-4 курсы | Ежемесячно | Классные руководители, руководители ТО |
| | Участие в проекте «Дружим с финансами» | 1-4 курсы | В течение учебного года | Классные руководители, руководители ТО |
| | Групповые и индивидуальные консультации юрисконсульта, педагога-психолога для обучающихся, проживающих в общежитии колледжа | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Юрисконсульт, педагог-психолог |
| | Выявление обучающихся с девиантным поведением, определение основных направлений работы с ними | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Педагог-психолог, социальный педагог, воспитатель |
| | Проведение коррекционных занятий с элементами арт-терапии, направленных на умение разрешать конфликтные ситуации | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Педагог-психолог, воспитатель |
| | Оказание психолого-педагогической помощи обучающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Педагог-психолог |
| | Составление совместного плана мероприятий с МКУ Родник центр «Пеликан» | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Социальный педагог, специалист центра «Прометей» |
| | Проведение беседы «Правила и культура поведения в общественных местах» | 1 – 4 курсы | В течение учебного года | Классные руководители, социальный педагог |
| | Участие в городских викторинах, акциях экологического направления | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по по воспитанию и социализации, педагог - организатор преподаватели |
| | Посещение спортивных секций (волейбол, баскетбол, настольный теннис) | 1-4 курсы | Весь период | Преподаватели по физической культуре |
| | **9. Социальное партнёрство и участие работодателей** | | | |
| | Круглый стол с участием педагогических работников общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций «Актуальные проблемы | Педагогические работники | февраль | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | профессионального самоопределения обучающихся. Профессиональные образовательные учреждения Новосибирской области» | | | качеству образования, преподаватели |
| | Сотрудничество по вопросам гражданско- правового воспитания с социальными партнерами | 1-4 курсы | Постоянно | Заместитель директора по воспитанию и социализации |
| | Участие в городском конкурсе по избирательному праву и избирательному процессу среди студентов государственных профессиональных образовательных учреждений города Новосибирска | 1-4 курсы | По плану | Преподаватели , классные руководители |
| | Организация и проведение мультимедийных семинаров по выборам, избирательной системе, избирательному процессу | 1-4 курсы | По плану | Преподаватели |
| | Правовой ликбез | 1-4 курсы | Каждый семестр | Преподаватели |
| | Проведение и участие в акциях по направлению волонтерской деятельности:<br>акция «Чистые окна»;<br>- День донора;<br>- акция «Чистый берег» | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, преподаватели, педагог - организатор |
| | Экскурсии на предприятия социальных партнеров | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Встречи с социальными партнерами «Диалоги на равных» | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Участие в ярмарках и фестивалях профессий, профориентационных квестах и миксах, в том числе:<br>- совместно с отделом по делам молодежи, культуре и спорту администрации районов г. Новосибирска;<br>овместно с МКУ Центр «Родник», отдел профориентации;<br>в соответствии с перечнем базовых школ для определения целенаправленной профориентационной работы | 1-4 курсы | В течение учебного года | Заместитель директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Профориентационная работа | 1-4 курсы | Весь период | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, председатель совета обучающихся |
| | Конкурсные дни по направлениям регионального фестиваля «Студенческая весна» | обучающиеся ПОУ, ВОО | Март-апрель | Заместитель директора по воспитанию и социализации , педагог-организатор |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Российским Содружеством Колледжей | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы РСК | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Институтом развития профессионального образования | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы ИРПО | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | **10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство** | | | |
| | Областная НПК «Техновектор» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Областная НПК «Про_Воспитание | 1-4 курсы | По графику | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Чествование чемпионов профессиональных конкурсов | 1-4 курс | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Областная НПК «Энергетика глазами молодежи» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Областная НПК «Профи_СПО» | 1-4 курсы | | Учебная часть, воспитательный отдел |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Региональная программа «Арт-Профи форум» | агитбригада | | Зам. директора по воспитанию и социализации, педагог-организатор |
| | НПК «События. Люди. Факты | 1-4 курсы | февраль | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Научный форум «Менделеевские чтения» НПК «Сегодня – студент, завтра – специалист», НПК «Покрышкинские чтения» | 1-4 курсы | | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |
| | Конкурс ораторского мастерства «Я – ведущий» в рамках творческого проекта для обучающихся ПОУ «ПроАктивность» | 1-4 курсы | | Педагог ДПО |
| | День добровольца (волонтера) в России | волонтеры | | Социальный педагог |
| | Проведение комплекса мероприятий в рамках работы с Ассоциацией Волонтерских Центров https://авц.рф | 1-4 курсы | в соответствии с планом работы АВЦ | Заместитель директора по воспитанию и социализации, заместитель директора по качеству образования, преподаватели |