Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Красногорский колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Квалификация (и) выпускника
Повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 5 от 28.06.2024 г.

Утверждено приказом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» приказ № 1354 от 01.07.2024 г.

директор / /С.В. Демин
должность подпись ФИО

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0A8A611F0380DD95A3A10BD9BAE0171
Владелец: Демин Сергей Викторович
Действителен: с 23.07.2024 до 16.10.2025

Согласовано с предприятием-Работодателем ООО «Прометей-Сити» ГК «LES Art Resort»

директор / /Е.А. Исмагилова
должность подпись ФИО

2024 год

РАССМОТРЕНА	**ОДОБРЕНА**
На заседании методического объединения преподавателей ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 17.06.2024г. № 8	Педагогическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 28.06.2024г. № 5
СОГЛАСОВАНА	**УТВЕРЖДЕНА**
Научно-методическим советом ГБПОУ МО «Красногорский колледж» Протокол от 20.06.2024г. № 36	Приказом директора колледжа ГБПОУ МО «Красногорский колледж» от 01.07.2024г. № 1354

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 **6**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 6

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **8**

4.1. Общие компетенции 8

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 85

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **106**

5.1. Учебный план 106

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 111

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 115

5.4. Календарный учебный график 118

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 119

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 119

5.7. Практическая подготовка 119

5.8. Государственная итоговая аттестация 119

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **120**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 120

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 120

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 121

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 122

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки России № 1430, Минпросвещения России № 652 от 18 ноября 2020 г.);

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер», рег/ном. 549;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», рег/ном. 557;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь», рег/ном. 682.

1.3 Перечень сокращений:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт **33.010 Кондитер** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н, рег/ном.549) Профессиональный стандарт **33.011 Повар** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н, рег/ном .557) Профессиональный стандарт **33.014 Пекарь** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 № 914н, рег/ном. 682)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет. Профессиональный стандарт 33.011 Повар: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства

	образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	Повар ↔ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904 час.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904 час.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы*	**4522**	**3147**
общеобразовательный цикл	1476	753
общепрофессиональный цикл	742	468
профессиональный цикл	2304	1926
в т.ч. практика: - учебная - производственная	**828:** 396 432	**828:** 396 432
Вариативная часть образовательной программы	**1310**	**1080**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	682	560
ОП.10* Рисование и лепка	54	42
ОП.11* Основы финансовой грамотности	54	24
ОП.12* Кухни народов мира	34	16
ОП.13* Кухни народов России	34	16
ОП.15* Цифровая экономика в индустрии питания	38	30
ПМ.06* Организация процессов подготовки к реализации блюд	468	432

детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**72**	
Всего	**5904**	**4227**

* отмечен дополнительный блок

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО - 3.1. 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 07.09.2015г. № 597н (зарегистрирован Минюсте России 21.09.2015г., рег. № 38940)	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
2	33.011 Повар	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 г. № 68148)	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Минюсте России 25.12.2015г., рег. № 40270)	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/21.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Вид деятельности, сформированный совместно с работодателем	
ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПМ.06* Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
Наименование вида деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего	нет

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	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 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;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	**Умения:**
		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
		Знания:
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;

		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06		**Умения:**

	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	**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 профессии

	физической подготовленности	**Знания:**
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов, сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов, сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и 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 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья, продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов, способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов, правила обращения поставщика, правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом)
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов

		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении, способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, подготовки пряностей и приправ, хранения пряностей и приправ в измельченном виде
		выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правки кухонных ножей, нарезки, измельчения рыбы вручную или механическим способом
		порционирования, формования, панировки различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), проверки качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием
		применения различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, выбора материалов, посуды, контейнеров для эстетичной упаковки, комплектования полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		расчет стоимости, ведения расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
		Умения:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
		Знания:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, филитирования продуктов, снятия филе, правки кухонных ножей

		Умения:
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса,домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе, владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад

		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи, замачивать сушеные грибы, доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса, порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров, температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи, методы сервировки и подачи бульонов, отваров, температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
		Умения:
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их

		взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить льезоны, закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты, соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов, доводить супы до вкуса, до определенной консистенции, проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой

		осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты, готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку, подпекать овощи без жира, разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны
		варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки, соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса, доводить соусы до вкуса
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании, выдерживать температуру подачи
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования, творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов, методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности, фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды
		жарить предварительно отваренные, готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш, готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами, выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые, готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой

		продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, органолептические способы определения готовности
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
		определять степень готовности блюд из яиц, доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом, формовать изделия из творога, жарить, варить на пару, запекать изделия из творога, жарить на плоской поверхности, жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса, проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от пуском, упаковкой на вынос
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида

		основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке, готовить на пару, припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре, жарить порционные куски, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской

		поверхности, фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без, варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях, бланшировать и отваривать мясо крабов, припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку, жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья, доводить до вкуса
		Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции,выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа

		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты, определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		органолептические способы определения готовности, ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

		чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,

		используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар ных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком
		растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;

		готовить производные соуса майонез; корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок, охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса, определять степень готовности соусов, проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи, хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования, творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок, органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование, классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных

		соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, техника порционирования, варианты подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами, температура подачи соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасностиготовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи салатов, хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок, проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок, хранитьбутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности, хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток

		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере

		замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос, порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

		водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

	домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов

		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформлении и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов

		доводить до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к

		качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков

		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: отжимать сок из фруктов, овощей,ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков, хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разно образного ассортимента, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарныхсвойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе;

		варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании, выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков, органолептические способы определения готовности

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера ,оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со

		стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды

		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар
		готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно образного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом, их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий, органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
		Навыки:

	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила маркирования упакован ных

		пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 6. Организация процессов и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки и уборки рабочего места
		Умения:
		безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
		Умения:
		продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых бульонов, отваров, диетических супов
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента

	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	**Навыки:**
		приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	**Навыки:**
		приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Навыки:

	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Навыки:

	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	**Навыки:**
		подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного	**Навыки:**
		подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:

	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста	**Навыки:**
		подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения	**Навыки:**
		пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		Умения:

	полученной информации для решения задач	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения
		Знания:
		основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	**Навыки:**
		применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		Умения:
		обеспечивать информационную и цифровую безопасность
		Знания:
		методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

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 обязательная часть по ФГОС СПО	ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		инструкциями и регламентами			
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	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
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011 Повар	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
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	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 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 2.4.	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и	А/02.3

		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/02.3 Выполнение заданий повара по

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК3.2.Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и	А/02.3

		непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место ,оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

		разнообразного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		шоколадной продукции под руководством кондитера	по организации рабочего места
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста,

		реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		руководством кондитера	полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и

		реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		продукции под руководством кондитера	продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ВД вариативная часть по запросу работодателя	ВД 6. Организация процессов и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

		ПК 6.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	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
		ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	33.011 Повар	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
		ПК 6.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	33.011 Повар	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
		ПК 6.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/02.3 Выполнение заданий повара по

		и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания		изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 6.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	33.011 Повар	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
		ПК 6.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 6.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания		руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 6.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5
Обязательная часть образовательной программы																																								
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																							
ООД.01	Русский язык				О	О					О						П																							
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О				О						П																							
ООД.03	История	О	О		О	О	О																															П		
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О				О					П																							
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О							П																							
ООДу.06	Иностранный язык	О	О		О						О																											П		
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О					О																													
ООДу.08	Информатика	О	О							О																														
ООД.09	Физическая культура	О			О				О								П																							
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О									П																							
ООД.11	Физика	О	О		О												П																							
ООДу.12	Химия	О	О		О			О									П																							
ООД.13	Биология	О	О		О			О									П																							
ООДд.14	Родной язык (русский)/Россия - моя история	О			О	О											П																							
ИП.01	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																												
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О	О		П		П			П	П						П						П					П				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О		О						О			П		П		П																			П				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О					П				П								П						П					П				
ОП.04	Экономические и правовые основы	О	О	О								О															П			П										

	профессиональной деятельности																																									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О			О	О	О	О				П					П							П						П					П		
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О			П				П								П						П					П				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О								О					П			П											П					П			П			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	П				П								П						П					П				
ОП.09	Физическая культура				О		О		О				П				П								П						П					П				
ОП.10	Рисование и лепка	О		О	О														П							П					П									П
ОП.11	Основы финансовой грамотности	О	О	О						О	О	О				П					П							П						П				П			
ОП.12	Кухни народов мира	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	П				П								П						П					П				
ОП.13	Кухни народов России	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	П				П								П						П					П				
ОП.14	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		О	О	О	О	О	О		О							П																							
ОПц.15	Цифровая экономика в индустрии питания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О				П					П							П						П				П		
П.00	**Профессиональный цикл**																																								
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																								

	кулинарных полуфабрикатов																																					
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																						
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																						
	Экзамен по модулю	О	О	О	О				О	О			П	П	П	П																						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П							

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П										
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П										
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П										
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П										
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П										
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																		П	П	П	П	П					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																		П	П	П	П	П					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																		П	П	П	П	П					

	блюд, десертов напитков																																						
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П

Перенос таблицы

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																						
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК по ПМ.06)											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7	6.8	6.9	6.10	6.11	6.12
Обязательная часть образовательной программы																								
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																							
ООД. 01	Русский язык				О	О					О												П	
ООД. 02	Литература	О	О	О	О	О	О				О													П
ООД. 03	История	О	О		О	О	О																	П
ООД. 04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О				О												П
ООД. 05	География	О	О	О	О	О	О	О		О													П	
ООДу. 06	Иностранный язык	О	О		О						О												П	П
ООД. 07	Математика	О	О	О	О	О	О					О											П	П
ООДу. 08	Информатика	О	О							О													П	П
ООД. 09	Физическая культура	О			О				О														П	
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О																П
ООД. 11	Физика	О	О		О																		П	
ООДу. 12	Химия	О	О		О			О															П	П
ООД. 13	Биология	О	О		О			О																П
ООДд. 14	Родной язык (русский)	О			О	О																	П	
ИП. 01	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О											П	П
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О	О				П									
ОП.02	Основы товароведения	О		О						О														

	продовольственных товаров																							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О																
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О								О											П	П
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О			О	О	О	О											П	
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О	О	О			П											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О								О													
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	П											П
ОП.09	Физическая культура				О		О		О															П
ОП.10	Рисование и лепка	О		О	О																			
ОП.11	Основы финансовой грамотности	О	О	О						О	О	О											П	П
ОП.12	Кухни народов мира	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О												
ОП.13	Кухни народов России	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О											П	
ОП.14	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		О	О	О	О	О	О		О													П	П
П.00	**Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя**																							
ОПц.15	Цифровая экономика в индустрии питания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О											П	П
ПМ.06	**Организация процессов подготовки к реализации блюд**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

	детского и диетического питания простого и сложного ассортимента																							
МДК.06.01	Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
МДК.06.02	Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
УП.06	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточ	Всего	В т. ч. в форме практическ	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовател	Вариативная часть образовател	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занят	Практики	Курсовой	Самостоя	Промежуто			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс

												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**753**	**1404**				**72**	**1476**		**384**	**466**	**426**	**128**				
ООД. 01	Русский язык	э	72	27	54				18	72		54							
ООД. 02	Литература	д/з	108	54	108					108			76	32					
ООД. 03	История	д/з	136	46	136					136		64	72						
ООД. 04	Обществознание	д/з	72	34	72					72				72					
ООД. 05	География	д/з	72	28	72					72				72					
ООДу. 06	Иностранный язык	д/з	144	144	144					144		64	80						
ООД. 07	Математика	э	200	90	164				36	200		84	80						
ООДу. 08	Информатика	д/з	144	104	144					144				58	86				
ООД. 09	Физическая культура	д/з	72	58	72					72		32	40						
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	д/з	68	46	68					68		32	36						
ООД. 11	Физика	д/з	108	14	108					108		32	46	30					
ООДу. 12	Химия	э	144	84	126				18	144		22	36	68					
ООД. 13	Биология	д/з	72	24	72					72				30	42				
ИП. 01	Индивидуальный проект	д/з	32		32					32				32					
ООДд	**Дополнительные учебные предметы**																		

ООДд. 14	Россия - моя история/Родной язык (русский)	д/з	32		32					32				32					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**990**	**612**	**972**	**0**		**0**	**18**	**742**	**248**	**60**	**52**	**24**	**98**	**184**	**112**	**176**	**266**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	э	80	40	62				18	80					38	24			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	д/з	52	16	52					52			52						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	д/з	64	30	64					64					32	32			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	д/з	76	28	76					76									76
ОП.05	Основы калькуляции и учета	д/з	96	56	96					96									96
ОП.06	Охрана труда	д/з	60	20	60					60		60							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	д/з	118	118	118					118							36	44	38
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	д/з	54	22	54					54							54		
ОП.09	Физическая культура	з, д/з	142	138	142					142				24	28	20	22	26	22
ОП.10*	Рисование и лепка	д/з	54	42	54						54					54			
ОП.11*	Основы финансовой грамотности	д/з	54	24	54						54					54			
ОП.12*	Кухни народов мира	д/з	34	16	34						34							34	
ОП.13*	Кухни народов России	д/з	34	16	34						34							34	
ОП.14	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	д/з	34	16	34						34								34
ОПц.15*	Цифровая экономика в индустрии питания	д/з	38	30	38						38							38	
П.00	**Профессиональный цикл**		**2898**	**2430**	**1440**	**1332**			**126**	**2304**	**594**	**132**	**310**	**126**	**602**	**322**	**596**	**176**	**508**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**	**э**	**460**	**362**	**262**	**180**			**18**	**406**	**54**	132	310						

	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	д/з	100	80	100					100		36	64						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	162	102	162					162		60	102						
УП.01	Учебная практика	д/з	72	72		72				72		36	36						
ПП.01	Производственная практика	д/з	108	108		108				72	36		108						
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**э**	**764**	**662**	**368**	**360**			**36**	**530**	**234**			126	602				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э	162	122	144				18	162				62	82				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	д/з	224	180	224					224				64	160				
УП.02	Учебная практика	д/з	144	144		144				72	72				144				
ПП.02	Производственная практика	д/з	216	216		216				72	144				216				
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**э**	**522**	**440**	**306**	**180**			**36**	**468**	**54**					268	218		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	э	100	80	92				8	100						92			

	кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента																		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	224	180	214				10	224						104	110		
УП.03	Учебная практика	д/з	72	72		72				72						72			
ПП.03	Производственная практика	д/з	108	108		108				72	36						108		
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**э**	**450**	**362**	**252**	**180**			**18**	**432**	**18**					**54**	**378**		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	д/з	112	82	112					112						54	58		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	д/з	140	100	140					140							140		
УП.04	Учебная практика	д/з	72	72		72				72							72		
ПП.04	Производственная практика	д/з	108	108		108				108							108		
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**э**	**702**	**604**	**252**	**432**			**18**	**468**	**234**							**176**	**508**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	д/з	112	82	112					112								34	78
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации	д/з	140	90	140					140								34	106

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		
УП.05	Учебная практика	д/з	216	216		216				108	108							108	108
ПП.05	Производственная практика	д/з	216	216		216				108	108								216
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
ПМ.06*	**Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента**	**э**	**468**	**432**	**288**	**144**			**36**		**468**					**70**	**120**	**242**	
МДК.06.01*	Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	э	90	82	82				8		90					30	22	30	
МДК.06.02*	Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	э	216	206	206				10		216					40	98	68	
УП.06*	Учебная практика	д/з	72	72		72					72							72	
ПП.06*	Производственная практика	д/з	72	72		72					72							72	
	Экзамен по модулю	э	18						18		18								
	ИТОГО:		**5832**	**4227**	**4104**	**1476**			**252**	**4522**	**1310**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**594**	**774**
	Промежуточная аттестация											36	36	36	36	36	36	18	18
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**72**							**72**									**72**
ВСЕГО:			**5904**							**4594**	**1310**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

***** дисциплины (профессиональные модули) дополнительного блока

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОП.10 Рисование и лепка		1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по формированию художественного образа и

		54		восприятия у студентов с учетом будущей профессии, требований современного рынка труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»
2.	ОП.11 Основы финансовой грамотности	54	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по формированию финансовой грамотности с учетом требований современного рынка труда и рекомендациям Минпросвещения России
3.	ОП.12 Кухни народов мира	34	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области кулинарных традиций и общей культуры народов мира с учетом будущей профессии, современного рынка труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»
4.	ОП.13 Кухни народов России	34	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области кулинарных традиций и общей культуры народов России с учетом будущей профессии, современного рынка труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»
5.	ОП.14 Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	34	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта в области социально-правовых знаний, социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью и по рекомендациям Минпросвещения России

6.	ОПц.15 Цифровая экономика в индустрии питания	38	**2**. ЦОМ/проект	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по формированию цифровой грамотности с учетом будущей профессии, требований современного рынка труда, цифрового мира и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»
7.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	126	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов на учебную практику на 36 час. и на производственную практику на 72 час. с целью приобретения дополнительных умений и практического опыта в рамках освоения ПМ.01, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort». За счет часов вариативной части введен экзамен по модулю - 18 часов.
8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	306	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов на учебную практику на 108 час. и на производственную практику на 180 час. с целью приобретения дополнительных умений и практического опыта в рамках освоения ПМ.02, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort». За счет часов вариативной части введен экзамен по модулю - 18 часов.
9.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов на учебную практику на 36 час. и на производственную практику на 72 час. с целью приобретения дополнительных умений и практического опыта в рамках

		126		освоения ПМ.03, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort». За счет часов вариативной части введен экзамен по модулю - 18 часов.
10.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	54	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов на производственную практику на 36 час. с целью приобретения дополнительных умений и практического опыта в рамках освоения ПМ.04, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort». За счет часов вариативной части введен экзамен по модулю - 18 часов.
11.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	306	1. ПОП-П/работодатель	Увеличение количества часов на учебную практику на 144 час. и на производственную практику на 144 час. с целью приобретения дополнительных умений и практического опыта в рамках освоения ПМ.05, повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort». За счет часов вариативной части введен экзамен по модулю - 18 часов.
12.	ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	468	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.06 объемом 468 часов для освоения нового вида деятельности по организации подготовки блюд детского и диетического питания в школьных столовых и организациях санаторно-курортного профиля с целью повышения конкурентоспособности выпускника на

				региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort».
Итого:		**1634**		

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

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование ПМ, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	2	Служба питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	Руководитель службы питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»
2.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	4	Служба питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	Руководитель службы питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»
3.	1.Ознакомительно-инструктивный этап	ПП по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	108	6	Служба питания ООО «Прометей – Сити	Руководитель службы питания

	2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»
4.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	6	Служба питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	Руководитель службы питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»
5.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	8	Служба питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	Руководитель службы питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»
6.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление к реализации блюд детского и диетического питания	ПП по ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	72	7	Служба питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс (ГК) «LESArtResort»	Руководитель службы питания ООО «Прометей – Сити Гостиничный комплекс ГК «LESArtResort»

	простого и сложного ассортимента 5.Отчетно-оценочный					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь					Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	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	36	36	П	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 П	П	П	П	П	П П	П	П ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 П	П	П	П	П П	П	П	П	Г П А	Г	Г												1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Итого	Кани кулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		час.	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	**34**	**1224**	15	540	19	684	**2**	**72**	1	36	1	36	**5**	**180**	1	36	4	144			1476	11	1872
2 курс	**29**	**1044**	16	576	13	468	**2**	**72**	1	36	1	36	**10**	**360**	0	-	10	360			1476	11	1872
3 курс	**29**	**1044**	14	504	15	540	**2**	**72**	1	36	1	36	**10**	**360**	2	72	8	288			1476	11	1872
4 курс	**22**	**792**	9,5	342	12,5	450	**1**	**36**	0,5	18	0,5	18	**16**	**576**	7	252	9	324	**2**	**72**	1476	2	1548
Всего	**114**	**4104**	54,5	1962	59,5	2142	**7**	**252**	3,5	126	3,5	126	**41**	**1476**	10	360	31	1116	**2**	**72**	**5904**	**35**	**7164**

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 «Прометей Сити» ГК «LESArtResort», при проведении производственных практики;
- включает в себя обзорные занятия, семинары, мастер-классы, квизы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3, 4 курсах 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 на рабочих местах ООО «Прометей Сити» ГК «LESArtResort» 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 форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения, примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. 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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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:

Поварское и кондитерское дело;

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Основы товароведения, калькуляции и учета;

Иностранного языка;

Основы безопасности и защиты Родины. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности.

Лаборатории:

Лаборатория «Поварское дело» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Лаборатория «Кондитерское дело»

Лаборатория «Хлебопечение».

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- открытый стадион с полосой препятствия

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по дисциплине и профессиональным модулям:

ОПц.15* Цифровая экономика в индустрии питания;

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПМ.06* Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента.

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: 3.1. 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), 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 «Прометей Сити» ГК «LES ArtResort», 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, 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 - 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	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей

		или на условиях внешнего совместительства		профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Карпов Денис Николаевич	ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»	Шеф-повар	15 лет
2.	Гусева Надежда Алексеевна	Санаторий «Звенигород» Университетской клинической больницы №5 Сеченовского университета	Руководитель службы питания	26 лет
3.	Младов Алексей Александрович	ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»	Су-шеф Повар	24 года
3.	Фомина Светлана Васильевна	Hilton Garden Inn Moscow New Riga	Повар	10 лет
5.	Алехнович Алёна Сергеевна	ООО «Прометей Сити» ГК «LES Art Resort»	Кондитер	18 лет
6.	Севрук Юлия Владимировна	Пансионат «Звенигородский» РАН	Повар	8 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».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» ……..2

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИП К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ…….....23

«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»……..60

«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»……..100

«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»…….....140

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПРОСТОГО СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»..……..180

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2024 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……...12
2. Структура и содержание профессионального модуля……12
2.1. Трудоемкость освоения модуля……..12
2.2. Структура профессионального модуля……...13
2.3. Содержание профессионального модуля……...14
3. Условия реализации профессионального модуля……20
3.1. Материально-техническое обеспечение…….20
3.2. Учебно-методическое обеспечение……20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-

ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
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	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;	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;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	последовательность выполнения технологических операций;	упаковки и хранения полуфабрикатов
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	

	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;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;	
	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;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей,	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,

	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	распознавать недоброкачественные продукты;	методы обработки 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;
	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	обеспечения ресурсосбережения
	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	
	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	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;	
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	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		
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;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	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;	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	выполнения подготовки к реализации 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,	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	

	кулинарных изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	
	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;	правила складирования упакованных полуфабрикатов;	
	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
	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;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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;
	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;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;		
	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	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);	
	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	правила организации проработки рецептур;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;	правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации		

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	-	-	Производственная практика	36	Добавление часов на проведение практик с целью увеличения освоения навыков практической подготовки, аттестационные испытания продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу работодателей
2	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	
				54	

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	262	182
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 01 и ПП 01 Экзмен по модулю ПМ 01	18	
Всего	**460**	**362**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3 ПК1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и ранения кулинарных полуфабрикатов	100	80	100	100	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	162	102	162	162	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***460***	*362*	***280***	*262*	-	-	***72***	***108***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**100**	
МДК 01.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**100/80**	
Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**4**	
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости ингредиентов.Технологические документы.	*4*	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Практические занятия	**20**	
	1. Оформление технологических карт.	*10*	
	2. Оформление технико -технологических карт.	*10*	
Тема 1.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**4**	
	1. Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, птицегольевого цеха, мясо-рыбного цеха	*4*	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Практические занятия	**20**	
	1. Организация рабочего места повара для приготовления овощных п/ф. Организация рабочего места повара при приготовлении крупных п/ф из рыбы.	4	
	2. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления крупнокусковых п/ф из мяса.	6	
	3. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из мяса. Организация рабочего места повара при приготовлении рубленных п/ф из мяса.	6	
	4. Составить требование на сырье и расходные материалы в кладовую в соответствии с заказом.	4	

Тема 1.3 Техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**		**6**	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Виды, назначение технологического оборудования. Механическое оборудование овощного, рыбного, мясного цеха.	2	
	2.	Весоизмерительное оборудование. Санитарные требования кинвентарю, посуде.	4	
	Практические занятия		**20**	
	1.	Изучение устройства и правил эксплуатации машины кухонной универсальной. Изучение устройства и правил эксплуатации машины овощемоечной.	6	
	2.	Изучение устройства и правил эксплуатации электрической пилы. Изучение устройства и правил эксплуатации фаршемешалки.	4	
	3.	Изучение устройства и правил эксплуатации вакууматора.	4	
	4.	Таблица на отличительные особенности механического оборудования. Таблица на отличительные особенности холодильного оборудования.	6	
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**6**	ПК 1.1, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Характеристика методов кулинарной обработки.	6	
	2.	Характеристика технологических процессов обработки сырья.		
	3.	Основные правила обработки продуктов.		
	4.	Контроль качества и безопасности приготовления полуфабрикатов.		
	5.	Замораживание и вакуумирование продуктов.		
	Практические занятия		**20**	
	1.	Расчёт отходов и потерь массы овощей.	4	
	2.	Расчёт отходов и потерь массы рыбы.	4	
	3.	Расчёт отходов и потерь массы мяса.	6	
	4.	Расчёт отходов и потерь массы птицы.	6	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**162**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**162/102**	
	Содержание		**10**	

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов экзотических и редких видов	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	4	ПК1.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	2.	Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	6	
	Лабораторные занятия		**18**	
	1	Обработка и нарезка картофеля и других корнеплодов разными вариантами	6	
	2	Обработка капустных, луковых овощей.	6	
	3	Обработка плодовых овощей.	6	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**10**	ПК 1.3 ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей безкостей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	10	
	Лабораторные занятия		**18**	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	6	
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё	6	
	3.	Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов.	6	
	Содержание		**10**	

Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов редких видов	1.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	10	ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
		Лабораторные занятия	**12**	
	1.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	12	
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**10**	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристикаметодов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых,порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленоймассы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	10	
	Лабораторные занятия		**18**	
	1.	Обработка и приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	8	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлебом	10	
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		**10**	ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатойдичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	10	
	Лабораторные занятия		**18**	
	1.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	18	
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для сложной	**Содержание**		**10**	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	10	
	Лабораторные занятия		**18**	
	1.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	4	

кулинарной продукции	2.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	4	
	3.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,кролика.	4	
	4.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё	6	
Учебная практика УП. ПМ. 01 **Виды работ:** 1 Инструктаж по охране труда; 2 Первичная обработка клубнеплодов и их нарезка 3 Первичная обработка корнеплодов и их нарезка 4 Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки			**72**	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
5 Первичная обработка плодовых овощей. Форма их нарезки 6 Первичная обработка салатных десертных овощей. 7 Первичная обработка грибов. Форма их нарезки 8 Обработка чешуйчатой рыбы 9 Обработка бесчешуйчатой рыбы 10 Обработка нерыбного водного сырья 11 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы 12 Приготовление полуфабрикатов рыба для жаренная 13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 14 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 15 Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из нее 16 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья 17 Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 18 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса 19 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 20 Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 21 Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины 22 Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины 23 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 24 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 25 Обработка и подготовка субпродуктов 26 Обработка и подготовка домашней птицы 27 Обработка и подготовка дичи и кролика 28 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи 29 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 30 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы и дичи 31 Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы из домашней птицы и дичи				

Производственная практика ПП.ПМ. 01 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 3. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 4. Первичная обработка плодовых, салатных десертных овощей и грибов. Форма их нарезки 5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из рыбы и из нерыбноговодного сырья 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 9. Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 10. Обработка и подготовка субпродуктов 11. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 13. Обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика 14. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов издомашней птицы и дичи 15. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы идичи	**108**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ 01	**460**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 192с.
2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования**,** Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2022 г.
4. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
7. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;

https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.
ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Академия, 2022 г.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

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, ОК 01, ОК 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация :* *комплексный дифференцированный зачет по УП 01 и ПП01.* *Экзамен по модулю.*
ПК 1.2 ОК 02, ОК03, ОК 04	*обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 1.3 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	
ПК 1.4 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……25

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….25

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..25

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……...45

2. Структура и содержание профессионального модуля…….....46

2.1. Трудоемкость освоения модуля……46

2.2. Структура профессионального модуля……46

2.3. Содержание профессионального модуля……..47

3. Условия реализации профессионального модуля……...55

3.1. Материально-техническое обеспечение……....55

3.2. Учебно-методическое обеспечение……55

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-

	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		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;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
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	основы здорового образа жизни;	-

	в профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнения подготовки рабочих мест к

	оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	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;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	

	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;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	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;	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	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	актуальные направления в приготовлении 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;	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;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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.;	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
	обеспечивать безопасность готовых супов;	способы выявления и исправления дефектов;	
	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.		
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;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых соусов;	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов,	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;	

	готовые соусы для организации хранения;		
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи соусов;	температура подачи соусов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;	
	рассчитывать стоимость соусов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	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;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;	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;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	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;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	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;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и способы подачи 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;	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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.;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	
	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;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	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;		
	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		
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;	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;	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 выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями	варианты подбора пряностей и приправ;	

	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;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	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;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	

	рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	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	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	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, видов и форм обслуживания
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,	

	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	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;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	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;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного	

	водного сырья, готовые блюда для организации хранения;	водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	консультировать потребителей;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	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	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;	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	потребителей, видов и форм обслуживания;		категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	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;	
	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	

	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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	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;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	

	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;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	консультировать потребителей;	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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;	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;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	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
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	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);	
	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила организации проработки рецептур;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления		

	результатов разработки новой рецептуры		

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	-	-	Учебная практика	72	Добавление часов на проведение практик с целью усиления навыков практической подготовки, аттестационные испытания продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу работодателей
2	-	-	Производственная практика	144	
3	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	
				234	

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	386	302
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный диффернцированный зачет МДК 02.01 и МДК 02.02; Комплексный дифференцированный зачет УП 02 и ПП 02 Экзамен по модулю ПМ 02	18	
Всего	**764**	**662**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	162	122	162	162	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	224	180	224	224	-	-		
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***764***	*662*	***404***	*386*	**-**	**-**	***144***	***216***

2.3.Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**162**	ПК2.1, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**162/122**	
Тема 1.1 Классификацияи характеристика процессов Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**		**8**	
	1.	Формирование качества кулинарной продукции. Классификация, технологические основы производства продукции. Формирование качества кулинарной продукции.	4	
	2.	Способы кулинарной обработки продуктов, классификация способов тепловой обработки.	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Адаптация рецептур блюд в соответствии взаимозаменяемости продуктов рецептур блюд, использования сезонных продуктов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением. Различных категорий потребителей.	24	
Тема 1.2 Свойства основных веществ, их изменение при кулинарной обработке	**Содержание**		**8**	
	1.	Белки. Жиры. Роль в формировании качества продукции	4	ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	2.	Углеводы. Роль в формировании качества готовой продукции Роль воды в формировании качества готовой продукции	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Расчёт пищевой ценности блюда	24	
Тема 1.3.	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8

Товароведческая характеристика Пряностей и приправ	**1**	Правила использования пряностей	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	2	Сочетание и использование приправ и пряностей, подбор пряных букетов	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Товароведческая оценка качества пряностей.	24	
Тема 1.4 Организация технического оснащения технологического процесса сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	1	Организация работы горячих цехов на предприятиях	2	
	2	Участки и линии в горячем цехе .Организация работы соусного отделения	2	
	3	Организация рабочего места повара в горячем цехе Техника безопасности в горячем цехе	2	
	4	Санитарные требования к организации работы в горячем цехе. Оборудование горячего цеха	2	
	Практические занятия		**26**	
	1	Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих соусов, супов, блюд из овощей, макаронных изделий.	26	
	2	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из яиц и творога. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.		
Тема 1.5. Инновационные виды оборудования	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	1	Основные направления использования оборудования при организации ресторанной продукции Технология CookChill	8	
	Практические занятия		**24**	
	2	Оборудование для молекулярной кухни Стефан-гриль. Вакуумное маринование. Технология Sous-vide. Пакоджетинг Термомиксинг, аромадистилляция.	24	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**224**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**224/180**	

Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов	**Содержание**	**4**	
	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд	*4*	ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Лабораторная работа	**20**	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для супов промышленного производства	*6*	
	Методы и технология приготовления супов. Заправочных, прозрачных, супов-пюре, сладких, холодных, молочных.	*4*	
	Методы и технология приготовления гарниров для супов. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	*6*	
	Требования к качеству и хранению супов	*4*	
Тема 2.2. Технология приготовления соусов	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Актуальные направления в приготовлении соусов.	*4*	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для соусов.	*4*	
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для соусов. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	*4*	
	Методы и технология приготовления соусов. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне.	*4*	
	Соусы на грибном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	*4*	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	Актуальные направления в приготовлении соусов блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и	*6*	

	жареных овощей и грибов.		ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	*6*	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из овощей из грибов (отварных, припущенных, жаренных, тушёных, запеченных).	*8*	
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из сыра, яиц и творога.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из сыра, яиц и творога. Оформление тарелки.	*6*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных блюд из сыра, яиц и творога, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*8*	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*6*	
Тема 2.5 Технология Приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оформление тарелки.	*8*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из круп бобовых и макаронных изделий, способ подачи в зависимости от типа предприятия и способы подачи блюда	*6*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*6*	
Тема 2.6 Технология Приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**6**	ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из мяса, птицы.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	

	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса, птицы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого). Оформление тарелки.	*6*	ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из субпродуктов. Оформление тарелки.	*4*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, птицы способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*6*	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	*4*	
Тема 2.7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**6**	ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, значение в питании сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и морепродуктов	*6*	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого) и морепродуктов. Оформление тарелки.	*6*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, способов подачи в Зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и срок их ранения.	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов.	*4*	
Тема 2.8 Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	**Содержание**	**6**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка Быстро замороженной продукции и охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Значение использования быстро замороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстро замороженной продукции.	*6*	

	Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.		
	Охлажденные быстро замороженной продукции, блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения.	*6*	
	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстро замороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстро замороженной продукции. Качество охлажденной и быстро замороженной продукции	*8*	
Тема 2.9 Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**	**6**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Оформление и украшение блюд.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».	*10*	
	Современные требования к дизайну блюд.	*10*	
УчебнаяпрактикаУП.ПМ.02 Виды работ: 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовлениебульонов.(костный,мясо-костный,изптицы,рыбныйбульон, 3. Приготовление отваров (грибной отвар) 4. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. 5. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 6. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок 7. Приготовление,оформлениеиотпусксуповкартофельныхсовощами,крупой,бобовыми,с макаронными изделиями 8. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных. 9. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных,соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 10. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 11. Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных,овощей и грибов 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных		**144**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11

овощей и грибов 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
ПроизводственнаяпрактикаПП.ПМ.02 **Видыработ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон) Приготовление отваров (грибной отвар) 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок. 4. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 5. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 6. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных 7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, из творога 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	**216**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11 ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8

15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, в жареном, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.02	**764**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационноеобеспечениереализациипрограммы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатныеиздания:

1. Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «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», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.
2. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительныеисточники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2020 г.

Электронныеиздания(электронныересурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

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, ОК 01, ОК 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация :* *комплексный дифференцированный зачет по УП 02 и ПП 02.* *Экзамен по модулю.*
ПК 2.2 ОК 02, ОК 03, ОК 04	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 2.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	*выполненяет непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение*	

ПК 2.4 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 08,* *ОК 09*	*выполняет 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; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	
ПК 2.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет 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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,*	*выполняет 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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет 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; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.8 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет разработку, адаптацию рецептур, оформляет и готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителями; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной*	

	тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……62

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……62

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….62

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……...85

2. Структура и содержание профессионального модуля……86

2.1. Трудоемкость освоения модуля…….86

2.2. Структура профессионального модуля……87

2.3. Содержание профессионального модуля……..88

3. Условия реализации профессионального модуля……...95

3.1. Материально-техническое обеспечение……95

3.2. Учебно-методическое обеспечение……95

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий		-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии*;*	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		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;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
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	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10	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; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	инструкциями и регламентами;		приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	

	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;	последовательность выполнения технологических операций;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	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;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	

ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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, 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;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор,	варианты сочетания основных продуктов с другими	

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

		полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	консультировать потребителей;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	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	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента

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

	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.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых салатов;	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи салатов;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;	
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	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		
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок

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

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;	
	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	

	оказывать им помощь в выборе блюд		
		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;	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;	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 наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	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;	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;	

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом 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;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	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;	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	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 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;	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;	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
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных	

		продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	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;	
	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;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом 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;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из	

	дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных 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;	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		

	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;	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;	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;
	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	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);	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	ведения расчетов с потребителями
	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила организации проработки рецептур;	
	проводить проработку новой или адаптированной	правила, методики расчета количества сырья и продуктов,	

	рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;	выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

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
2	-	-	Производственная практика	36	Добавление часов на проведение производственной практики с целью усиления практической подготовки, аттестационные испытания продиктованы требованиями современного
3	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	

					рынка труда и по запросу работодателей
				54	

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	324	260
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплесный дтфференцированный зачет МДК 03.01 и МДК 03.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 03 и ПП 03 Экзмен по модулю ПМ 03	18	
Всего	**522**	**440**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05,	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	100	80	100	100	-	-		
ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10,	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	224	180	224	224	-	-		
ОК11, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***522***	*440*	***342***	*324*	-	-	***72***	***108***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**100**	
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**100/80**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика и последовательность этапов.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Практические занятия	**26**	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с взаимозаменяемости продуктов.	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением различных категорий потребителей	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с использования сезонных продуктов	8	
Тема 1.2. Организация контроля качества	**Содержание**	**8**	
	Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.	2	

	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	**26**	
	Оценка качества салата из свежих овощей	8	
	Оценка качества салата из варёных овощей	8	
	Технология Cook & Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**8**	
	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.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	
	Практические занятия	**28**	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных соусов. Организация рабочего места повара для холодных соусов инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления бутербродов Организация рабочего места повара для приготовления бутербродов.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок. Организация рабочего места повара для приготовления холодных закусок.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления салатов Организация рабочего места повара по приготовлению салатов	4	

	Отработка умений безопасной эксплуатации слайсера. Отработка умений безопасной эксплуатации овощерезки. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.	4	
	Отработка умений эксплуатации аппарата для вакуумирования. Отработка умений эксплуатации шкафа холодильного. Отработка умений пользования инструментами.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд. Проверочная работа.	4	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**224**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**224/180**	
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторная работа	**30**	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	10	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	10	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	10	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02,
	Лабораторная работа	**30**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с	6	

	технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	6	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	6	
	Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6	
	Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей.	6	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**8**	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия	**30**	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 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**	8	

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	8	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»	6	
	Приготовление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных. Приготовление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди. Приготовление и отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Приготовление и отпуск региональных и авторских холодных закусок.	8	
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	**8**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия	**30**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	8	

	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	8	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы, дичи	**Содержание**	**8**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	4	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные занятия	**30**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы.	30	
Тема 2.6 Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд	**Содержание**	**8**	
	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Разработка технологической документации.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	**30**	
	Расчёт пищевой ценности холодных блюд и закусок. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Составление технико - технологической карты.	30	
Учебная практика УП. ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.		**72**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02,

3. Приготовление, оформление и отпуск салатов. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельди 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Производственная практика ПП.ПМ.03 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 3. Приготовление и непродолжительное хранение салатных заправок, холодных соусов, масленых смесей 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегретов) Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра 9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 14. Приготовление, оформление и отпуск закусок блюд из мяса.	**108**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.03	**522**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Качурина Т.А. «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», Учебник для ср. проф. Образования, Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-256 с.

2. Семичева Г.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.», Учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительные источники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

https://www.kuharka.ru/

https://www.restoran.ru/

https://povar.ru/

https://www.gastronom.ru/

https://www.chefs.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

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, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 03 и ПП 03. Экзамен по модулю.*
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, непродолжительне хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.3 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.4 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творчески оформляет презентацию, готовит к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творчески оформляет, готовит к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет 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; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.7 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет и готовит к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; рассчитывает потребителей; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……102

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……..102

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..102

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……126

2. Структура и содержание профессионального модуля……126

2.1. Трудоемкость освоения модуля……...127

2.2. Структура профессионального модуля……...127

2.3. Содержание профессионального модуля……128

3. Условия реализации профессионального модуля……135

3.1. Материально-техническое обеспечение……135

3.2. Учебно-методическое обеспечение……135

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……136

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий		-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		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;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
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	основы здорового образа жизни;	-

	функций в профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10.	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
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;	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, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки

		факторами (системы ХАССП);	и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	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;	последовательность выполнения технологических операций;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности,	требования к личной гигиене персонала при подготовке	

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	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;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к	выполнения приготовления, творческого

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	

	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	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.;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;	
	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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	

	вкуса холодные десерты;		
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных десертов;	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию	правила маркирования упакованных холодных	

	с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	десертов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	правила общения с потребителями;	
	рассчитывать стоимость холодных десертов;	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;	
	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		
	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;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,	

		брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	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;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	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;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,	

		полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих десертов;	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую	правила и техники общения,	

	кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	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;	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, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том	

		числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	

	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;	
	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;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных	

		напитков сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	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;	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;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	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;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих напитков;	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	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		
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;	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;	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;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	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);	
	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила организации проработки рецептур;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	
	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
	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		

1.3 Обоснование часов вариатичной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	Добавление часов на проведение аттестационных испытаний продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу работодателей
				18	

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	252	182
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72

производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированый зачет МДК 04.01 и МДК 04.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 04 и ПП 04 Экзмен по модулю ПМ 04	18	
Всего	**450**	**362**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05,	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и гоорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	112	82	112	112	-	-		
ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10,	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	140	100	140	140	-	-		
ОК11, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***450***	*362*	***270***	*252*	-	-	***72***	***108***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**112**	
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**112/82**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранениюхолодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**14**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенностиподачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	6	
	2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	8	
	Практические занятия	**40**	
	1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сучетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,методов обслуживания.	4	
	2. Приём и оценка качества сырья для приготовления холодных игорячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовыххолодных и горячих десертов, напитков.	4	
	3. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента.	4	
	4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4	

	5.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячихдесертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	6	
	6.	Адаптация рецептур десертов в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
	7.	Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур десертов в соответствии с использования сезонных продуктов.	6	
	8.	Адаптация рецептур напитков в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур напитков в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**16**	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,правила ухода за ними.	10	
	Практические занятия		**42**	
	1.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов,напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4	
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
	3.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления холодных напитков. Отработка умений пользования инструментами.	4	
	4.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления горячих сладких блюд. Отработка умений пользования инструментами.	6	

	5.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодныхсладких блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.	6	
	6.	Отработка умений безопасной эксплуатации миксера.	6	
	7.	Отработка умений безопасной эксплуатации блендера.	6	
	8.	Тренинг по организации хранения десертов и напитков. Отработка умений безопасной эксплуатации газовой горелки.	6	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			**140**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			**140/100**	
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений для десертови напитков	**Содержание**		**12**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	1.	Классификация, ассортимент п/ф для приготовления декоративных украшений для десертов и напитков	12	
	Лабораторные занятия		**16**	
	Приготовление декоративных украшений из различного вида теста, отделочных материалов, шоколада, соусов.		4	
	Оценка качества декоративных украшений для десертов и напитков		4	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасномухранению пищевых продуктов (ХАССП).		4	
	Приготовление декоративных украшений для десертов и напитков		4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализациихолодных	**Содержание**		**14**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03,

десертов	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящеготипа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	14	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 10 ОК 10, ОК 11 ОК 10, ОК 11 ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия		**42**	
	1.	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. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд.	14	
	2.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяногосалата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусыдля десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачихолодных десертов сложного ассортимента. Приготовление и отпуск холодных авторских десертов сложногоприготовления.	14	
	3.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска,	14	

		способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовкахолодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАСС). Приготовление и отпуск региональных холодных десертов.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализациигорячих десертов	**Содержание**		**14**	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбораосновных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	14	
	Лабораторные занятия		**42**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	1.	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, обмакиваниев жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов,тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращенияпотерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд сложногоприготовления.	14	
	2.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячегосуфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю,десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложногоассортимента. Приготовление и отпуск горячих авторских десертов.	14	

	3.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия исроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	14	
Учебная практика УП. ПМ. 04 **Виды работ:** 1 Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 2 Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков. 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков. 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложногоассортимента. 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.		**72**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
Производственная практика ПП.ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и			**108**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02,

регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов. 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука. 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных. 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей. 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.		ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.04	**450**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Поварское дело» и «Кондитерское дело» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Поварское дело»: Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д..

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Синицына А.В., Соколова Е. И. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2021 г.-304 с.

Дополнительные источники:

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2023 г, 240 с.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2020 г.

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2022 г., 496 с. ЭОР: Приготовление сладких блюд и напитков, М.: Академия, 2021 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://www.ohranatruda.ru/

http://fcior.edu.ru/;

http://www.jur-jur.ru/;

http:/ /www.pitportal.ru/
https://www.kuharka.ru/
https://www.restoran.ru/
https://povar.ru/
https://www.gastronom.ru/
https://www.chefs.ru/
Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»).

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, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04. Экзамен по модулю.*
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию;*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……142

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……..142

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..142

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……165

2. Структура и содержание профессионального модуля……166

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..166

2.2. Структура профессионального модуля……..166

2.3. Содержание профессионального модуля……...168

3. Условия реализации профессионального модуля……175

3.1. Материально-техническое обеспечение……175

3.2. Учебно-методическое обеспечение……175

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..176

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-

ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		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;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
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.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10.	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

	соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие ресурсов;	требования охраны труда, пожарной безопасности техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	составлять заявку и обеспечивать полу чение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента материалов, продуктов сучетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

			разнообразного ассортимента
	оценить качество и безопасность сырья,продуктов, материалов;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	распределять задания между подчиненными в соответсвии с их квалификацией;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	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;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	

	чистоты;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	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 упаковочныхматериалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение	процессы приготовления, хранения и презентации	выполнение приготовления и

	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;	хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;	
	организовывать их хранение до моментаиспользования;	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
	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 режимпроцессов приготовления;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;		

	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;		
	доводить отделочные полуфабрикаты доопределенного 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 отделочныхполуфабрикатов 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;	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;	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
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные про дукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;	

	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	методы сервировки и подачи хлебобу- лочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	правила маркирования упакованных 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 степеньготовности 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, сервровки 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;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки 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;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче- ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	закладки ароматических, красящих веществ;	

	соответствии с рецептурой;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	правила маркирования и упаковывания	
	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;		
	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, 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	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	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;		
	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 кондитерскиеизделия 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 мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6	выполнять и контролировать адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	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;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ведения расчетов, оформления результатов проработки
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	
	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила организации проработки рецептур;	
	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых	правила оформления актов проработки,	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	составления технологической документации по ее результатам;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости	
	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс для представления		

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	-	-	Учебная практика	144	Добавление часов на проведение практик с целью увеличения освоения навыков практической подготовки обучающихся, аттестационные испытания продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу работодателей
2	-	-	Производственная практика	144	
3	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	

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	252	172
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	432	432
учебная	216	216
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированный зачет МДК 05.01 и МДК 05.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 05 и ПП 05 Экзмен по модулю ПМ 05	18	
Всего	**702**	**604**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК5.1,	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	112	82	112	112	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	140	90	140	140	-	-		
	Учебная практика	216	216					216	
	Производственная практика	216	216						216

ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК5.6	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***702***	*604*	***270***	*252*	-	-	***216***	***216***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**112**	
МДК 05. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**112/82**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	6	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	8	
	Практические занятия	**42**	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	6	
	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. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	6	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	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.	6	

	Правила подготовки кондитерского сырья и Продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости ,рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	6	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	6	
	Адаптация рецептур пирожных в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур пирожных в соответствии с использования сезонных продуктов.	6	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	16	
	Практические занятия	**40**	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	8	
	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	14	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	10	
	Организация рабочего места повара по приготовлению пирожных тортов.	8	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**140**	

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**140/90**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**22**	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Желе: виды правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой из аварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога ,сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) .Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
Тема 2.2.	**Содержание**	**12**	

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**22**	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	4	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	6	
Тема 2.3. **Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	12	
	Лабораторные занятия	**24**	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда». Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»).	6	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и много порционных	6	

	изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление, оформление региональных мучных кондитерских изделий.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	1.Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**22**	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления	6	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения тортов	4	
	Способы подачи пирожных и тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	6	
	Приготовление, оформление тортов и пирожных	6	
Учебная практика УП. ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сиропов 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества глазури. 4.Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 6.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 7.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 8.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 9.Приготовление оформление, отпуск и презентация пирогов 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожков 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пресного слоеного пресного теста.		**216**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6

14.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. 21.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из миндального теста. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.		

Производственная практика ПП.ПМ.05 **Виды работ:** 1.Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 4.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 6.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов 7.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кулебяки. 8.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кексов. 9.Приготовление, оформление, отпуск и презентация куличей 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация ромовая баба. 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста. 14.Приготовление, оформление отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных изделий из песочного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерски изделий из бисквитного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 21.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных пирожных	**216**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.05	**702**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Кондитерское дело» и «Хлебопечение» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой хлебобулочной или кондитерской продукции.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Лаборатория «Хлебопечение»: Тестораскаточная машина; Подовая печь с пароувлажнением; Ледогенератор; Печь конвекционная с функцией пароувлажнения; Расстоечный шкаф; Весы для простого взвешивания; Посудомоечная машина; Плита индукционная 1-а ком; Спиральный тестомес двухскоростной; Планетарный миксер; Формы для расстойки из лозы круглая/прямоугольная; Решетка для охлаждения выпечки; Тележка шпилька; Шкаф морозильный; Сплит-система инверторного типа; Набор форм для выпекания, наборы инструментов лопаток, сит и другие инструменты необходимые для приготовления хлебобулочных изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд.центр«Академия», 2021г.-384с.

Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.»,Москва,изд. центр «Академия», 2023 г.-336с.

Дополнительные источники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.:Академия,2020г.

Дубровская Н.И. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования в 2 ч . Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для сред.проф. Образования Москва, изд.центр «Академия», 2024г.

ЭОР: Приготовление и оформление холодных блюд закусок. Изд-во - М.:Академия,2023г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;

https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 5.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 05 и ПП 05. Экзамен по модулю.*
ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой,*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет*	

	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость*	

	своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……182

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……..182

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..182

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……188

2. Структура и содержание профессионального модуля……191

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..191

2.2. Структура профессионального модуля……..192

2.3. Содержание профессионального модуля……...193

3. Условия реализации профессионального модуля……201

3.1. Материально-техническое обеспечение…….201

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….201

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..202

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 «Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента»

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-

ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
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	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		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;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
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.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10.	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 6.1	безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными	подготовки и уборки рабочего места

		факторами (системы ХАССП)	
		особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов	
ПК 6.2	продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
ПК 6.3	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)		
ПК 6.4	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)		
ПК 6.5	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

	продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.6	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
ПК 6.7	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.8	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
П 6.9	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств,	требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного	подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом

	соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	особенностей детского и диетического питания
ПК 6.10	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста	требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста	подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационны е средства

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в	см. 1.2 настоящей рабочей программы ОПОП-П	Раздел 1. Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	90	Включение в ОПОП-П данного профессионального модуля обосновано региональным компонентом (наличие санаторно-курортных зон), требованиями современного рынка труда с

	соответствии с инструкциями и регламентами		Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Учебная практика ПМ 06 Производственная практика ПМ 06 Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	216 72 72 18	целью реализации различных реабилитационных программ и по запросу опорного работодателя ГК «Les Art Resort»
2	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента				
3	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)				
4	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)				
5	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
6	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к				

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента				
7	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
8	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
9	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
10	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с				

	учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста				
11	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач				
12	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных				
				468	

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	306	288
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированный зачет МДК 06.01 и МДК 06.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 06 и ПП 06 Экзмен по модулю ПМ 06	18	
Всего	**468**	**432**

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
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК6.5, ПК6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК6.10 ПК6.11 ПК6.12	Раздел 1. Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	90	82	90	90	-	-		
	Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	216	206	216	216	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***468***	*432*	***324***	*306*	-	-	***72***	***72***

2.3. Структура профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**90**	
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов		**90/82**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов	*1*	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	*1*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. 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.	*1*	
	2.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**	
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	*14*	
	2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	*14*	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	*1*	
	2. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**26**	
	1. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	*12*	
	2. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	*14*	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	*1*	

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	2. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**	
	1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	*10*	
	2. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	*10*	
	3. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	*8*	
Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		**216**	
МДК 01.02. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		**216/206**	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	*1*	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	*16*	
	2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	*18*	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**1**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: Размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	*18*	
	2. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	*16*	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной 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.	*1*	
	2. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**36**	ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	*12*	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	*12*	
	3. Обработка нерыбного водного сырья	*12*	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**1**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.	*34*	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	*1*	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с	*1*	

	хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	*18*	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	*16*	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных ,мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	*1*	
	2. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	*18*	
	2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*16*	
Учебная практика ПМ06 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		**72**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ПК 6.11, ПК 6.12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 4. Измельчать пряности и приправы в ручную и механическим способом. 5. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 6. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 7. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 8. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 9. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 12. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 13. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 14. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 15.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
Производственная практика ПМ06 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	**72**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ПК 6.11, ПК 6.12,

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 5. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
Промежуточная аттестация:	**18**	
Всего:	**468**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум :учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 196 с.

Основные электронные издания

1. Барановский В.А. Профессия «Повар». – Учебное пособие – [Электронный ресурс]: Современная школа.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования – [Электронный ресурс]: 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»;
3. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – [Электронный ресурс]: – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBG)
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов – [Электронный ресурс].
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания – [Электронный ресурс].
6. Рабочая тетрадь: – [Электронный ресурс] - учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина- М.: «Академия».
7. Рабочая тетрадь – [Электронный ресурс] Оборудование предприятий общественного питания.: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: «Академия».

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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
4. условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. 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.
6. 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
7. 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:

Интернет-ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=l

http ://ozpp.ru/laws2/postan/post7. htm 1

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/

http://ohranatriida.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html:

http://www.iur-jur.ru/ioumals/iur22/index.html:

http://www.eda-server.ru/gastronom/:

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 6.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*подготавливает к работе, убирает рабочее место; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную*

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 06 и ПП 06. Экзамен по модулю.*
ПК 6.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит, осуществляет непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента не содержащие лактозу; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет*	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента не содержащие глютен; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.6,	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, преимущественно телятины, домашней*	

ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*птицы, кролика разнообразного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.7, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации салаты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания*; *владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.8, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	*готовит к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию;*	

ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.9, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации холодные и горячие напитки разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.10, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10,	*готовит к реализации хлебобулочные изделия (без глютена), кондитерские изделия, пирожные разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического и диабетического питания, атакже питания детей разного возраста; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно*	

ОК 11	*взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.11, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*использует прикладные программные обеспечения в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.12, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*применяет компьютерные и телекоммуникационные средства с целью осуществления профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения;*	

	использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»……2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»……20
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»….....33
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».46
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»..…….....57
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»…….....70
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»..……85
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ……..……98
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»……112
«ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА…….....123
ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»……..133
«ОП.12 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»……..145
«ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»…….....158
«ОП.14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»……171
«ОП.15 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»……..……....183

2024 г.

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……10

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..10

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……10

2.2. Содержание дисциплины…… 11

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 16

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение……16

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена»: формирование представлений о санитарно-гигиенических требованиях к кулинарной обработке пищевых продуктов, знаний об обмене веществ и энергии, умений определять лечебное питание по нумерации диет, понимание ответственности перед опасностью пищевых отравлений, привитие навыков собственной и окружающей санитарии и гигиены.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена» 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	определять этапы решения задачи.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблемы.		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	приемы структурирования информации.	-
	определять необходимые источники информации.	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.	-

	планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессиональногоразвития и самообразования	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	-
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	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
	использоватьсовременное программноеобеспечение		-
ОК 10	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	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству	
	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота	ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов	
	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.3	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	техника порционирования (комплектования), упаковки,		расчет стоимости, ведения расчета с

	маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов		потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
	правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
ПК 2.2	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	
ПК 2.3	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов	методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с

		хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями	прилавка/раздачи
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
ПК 3.1		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов	
		правила оформления заявок на склад	
ПК 4.1		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, правила безопасного	

		хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов	
ПК 5.1	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды	
	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов	
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	

	рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 6.3	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	22
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	18
Всего	**80**	**40**

2.2. Содержание 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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Основы микробиологии		**16/4**	
Тема 1.1. Морфологияи физиология микроорганизмов	**Содержаниеучебногоматериала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Введение. Понятие о микробах. Морфология микробов. Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние Температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических Условий предприятий общественного питания.	*6*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 1. *Изучение устройства микроскопа. Определение основных групп микроорганизмов.*	*2*	

Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления	**Содержаниеучебногоматериала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. 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. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	*6*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 2. Микробиологическая характеристика основных пищевых продуктов.	*2*	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**32/14**	
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	**Содержаниеучебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человекав питательных веществах. Источники основных пищевых веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 3. *Значение минеральных веществ для человека. Роль витаминов в жизнедеятельности человека*	*2*	

Тема 2.2. Пищеварение, усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения Пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 4. Составление схемы процесса пищеварения; Подбор наиболее усвояемых продуктов питания. Деятельность желез пищеварительного аппарата	*2*	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 5. Основные принципы сбалансированного питания. Выполнение расчета суточного расхода энергии и энергетической ценности рациона.	*2*	
Тема 2.4. Питание различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Назначение диетического(лечебного) питания. Характеристика диет. Методики составления рационов питания.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	

	Практическое занятие № 6. Основные функции, источники и последствия недостатка веществ в организме. Расчет калорийности и содержания Б, Ж, У в рационе питания ***Практическое занятие № 7.*** Расчет энергетической ценности супов, вторых горячих блюд и напитков. ***Практическое занятие № 8.*** Расчет энергетической ценности мучных и кондитерских изделий. Составление меню суточного рациона питания.	*2* *2* *2*	
Тема 2.5 Лечебное питание	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет №№ 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания. Лечебно - профилактическое питание.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие №. 9. Составление меню для диет и диетического блюда.	*2*	
Раздел 3.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		**14/4**	
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Правила личной гигиены работников организаций питания. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системыХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	*2*	
Тема 3.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	*4*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 10. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств, санитарная обработка оборудования и инвентаря.	*2*	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные требования к их применению и хранению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно- эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 11. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях Санитарные требования к рабочим помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
В том числе консультации		**8**	
Самостоятельная работа в рамках экзаменационной сессии		**4**	
Всего:		**80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационноеобеспечениереализациипрограммы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. ЛаушкинаТ.А.Основымикробиологии,физиологии питания, санитарии игигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. –5-е изд., перер. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб.тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2024. – 96с.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 1.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– М.: Издательский центр «Академия, 2021.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 2: учебникдлястуд. учрежденийсред.проф. образования–М.: Издательский центр «Академия,2021.
4. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания"МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля2022г.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. www.consultant.ruhttp://microbiology.ucoz.org/index/sanitarno_bakteriologicheskoe_issledovanie smyvov_s_ruk_i_predmetov_okruzhajushhej_obstanovki/0-216
2. http://oedeinetolko.ucoz.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов продуктов приготовления; правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; классификацию, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; методы сервировки и подачи, правила охлаждения, замораживания и хранения, правила разогревания, требования к безопасности хранения; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, правила безопасного хранения чистящих, моющих и*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*

дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.		
Умеет: *выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;* *осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; сокращать потери, пищевой ценности продуктов при приготовлении; порционировать, упаковывать, маркировать и складировать; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных продуктов*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий*

владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов.		*в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……22**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……22

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……22

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……24

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..25

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……25

2.2. Содержание дисциплины…… 26

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 29

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 29

3.2. Учебно-методическое обеспечение……29

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование представлений об ассортименте и характеристиках продовольственных товаров, о значении в питании, об общих требованиях к качеству продуктов. Их переработки, назначения и хранения.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	определять этапы решения задачи.	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач ии/или проблемы.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развитияи самообразования	-

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
	использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации;	-
ПК 1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота	ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов	
ПК 1.3		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов	
		правила оформления заявок на склад	
ПК 2.1	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		закусок	приборов
	своевременно оформлять заявку на склад	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 5.2		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	50	14
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**52**	**16**

2.2 Содержание 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**50/14**	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	*4*	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Классификация продовольственных товаров.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.	*2*	
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	*2*	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	

	1. Условия и сроки хранения зерновых товаров	*2*	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия и сроки хранения молочных товаров	*2*	
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	1.Ассортименти характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	*2*	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия сроки хранения мяса и мясных продуктов	*2*	
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	*2*	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	*2*	
Тема 1.9 Товароведная характеристика	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК03, ОК09
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	*4*	

кондитерских и вкусовых товаров			ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учёта», оснащенный

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- офисные большие калькуляторы
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные, информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2022.– 337 с., [16] с.цв. ил.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: вред. На 13.07.2015 г. №213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. от 10 мая 2007 № 276].-http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3.2.3 Дополнительные источники:

Нормативные документы:

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:
7. Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=l
2. http ://ozpp.ru/laws2/postan/post7. htm 1
3. http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/
4. http://ohranatriida.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html:
6. http://www.iur-jur.ru/ioumals/iur22/index.html:
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/:
8. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
9. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
10. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
11. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *распознавать недоброкачественные продукты, рационального использования, обеспечения безопасности ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения организовывать хранение в процессе приготовления с соблюдением норм*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами, особенностями заказа, сезонностью *оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов* *распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте* *анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части* *определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности* *применять современную научную профессиональную терминологию* *определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования* *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*	*Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……35**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……35

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……35

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……38

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……39

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……39

2.2. Содержание дисциплины…… 40

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 43

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 43

3.2. Учебно-методическое обеспечение……43

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование представлений об особенностях организации производства на предприятиии питания: работы складского помещения, тарного хозяйства, хранения продуктов, знание технического оснащения и организации рабочего места.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	оформлять результаты поиска, применять средства информационных		-

	технологий для решения профессиональных задач.		
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-

	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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;	
ПК 1.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.1	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	62	28
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**64**	**30**

2.2. Содержание 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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Организация производства на предприятиях индустрии питания		**24/4**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Основные типы и классы предприятий общественного питания.Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	*4*	
Тема 1.2. Принципы организации производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Производственная структура и её характеристика.	*4*	
Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Организация работы складских помещений. Организация тарного хозяйства.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 1. Способы хранения продуктов	*2*	
Тема 1.4. Основы организации производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10,

	Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, горячего цеха (супового и соусного отделений), холодного цеха, вспомогательных цехов, кондитерского цеха, мучного цеха.	*4*	ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления блюд.	*2*	
Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**4**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Организация работы раздачи. Общие требования к хранению готовой кулинарной продукции. Организация рабочего места повара на раздаче.	*4*	
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия		**38/24**	
Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**6**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей. Машины для обработки и измельчения мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	*6*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**	
	Практическое занятие № 3. Изучение устройства и правил эксплуатации овощечистки.	*2*	
	Практическое занятие № 4. Изучение устройства и правил эксплуатации овощерезки.	*2*	
	Практическое занятие № 5. *Изучение устройства и правил эксплуатации мясорубки.*	*2*	
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства и правил эксплуатации мясорыхлителя.	*2*	
	Практическое занятие № 7. Изучение устройства и правил	*2*	

	эксплуатации рыбоочистителя.		
	Практическое занятие № 8. Изучение устройства и правил эксплуатации мукопросеивателя.	*2*	
	Практическое занятие № 9. Изучение устройства и правил эксплуатации тестомесительноймашины.	*2*	
	Практическое занятие № 10. Изучение устройства и правил эксплуатации взбивателя.	*2*	
	Практическое занятие № 11. Изучение устройства и правил эксплуатации куттера.	*2*	
	Практическое занятие № 12. Изучение устройства и правил эксплуатации слайсера.	*2*	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**8**	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	*8*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 13. Изучение устройства и правил эксплуатации котла пищеварочного. Изучение устройства и правил эксплуатации электрической сковороды.	*2*	
	Практическое занятие № 14. Изучение устройства и правил эксплуатации фритюрницы. Изучение устройства и правил эксплуатации жарочного шкафа.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Поварское и кондитерское дело», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г., Анохона Ж.С. Техническое оснащение организации производства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. –М.: Издательскийцентр Академия, 2021 г.-240 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Усов В.В., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 15-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2020 г.-432 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные типы и классы предприятий общественного питания; характеристика основных типов предприятий общественного питания. производственную структуру и её характеристики; организацию работы раздачи; общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организацию рабочего места повара на раздаче; общие сведения о машинах; универсальные кухонные машины; машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. общие сведения о тепловом оборудование, варочном оборудование, жарочно-пекарском оборудование, варочно-жарочном оборудование, водогрейном оборудование, оборудование для раздачи пищи.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *определять основные типы и классы предприятий общественного питания; определять характеристики основных типов предприятий общественного питания. определять производственную структуру и её характеристики; организовать работу раздачи; соблюдать общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организовать рабочее место*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений*

повара на раздаче; осуществлять профессиональную деятельность, используя универсальные кухонные машины, машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; использует в работе тепловое оборудование, варочное оборудование, жарочно-пекарское оборудование, варочно-жарочное оборудование, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	*рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……48**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……48

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……48

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……50

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……50

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……50

2.2. Содержание дисциплины…… 51

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 54

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 54

3.2. Учебно-методическое обеспечение……54

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 55

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование представлений об законе спроса и предложения, факторах, влияющих на спрос и предложение. Понимать феномен рынка, его виды, инфраструктуру и конъюнктуру рынка, элементы рыночного механизма. Знать правовое регулирование хозяйственных отношений.

Дисциплина «Экономические и правовые основы 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. 4.3ОПОП-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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	оформлять результаты поиска, применять средства		-

	информационных технологий для решения профессиональных задач.		
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 3.3.		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе *холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи*		
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности

ПК 6.12.	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	74	26
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**76**	**28**

2.2. Содержание 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. Экономические и правовые основы производственной деятельности		**36/16**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание**	**10**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	*2*	
	2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.	*2*	
	3.. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	*2*	
	4. Основные понятия рыночной экономики. Монополия, антимонопольное законодательство	*2*	
	5. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Составление бизнес плана создания продукта.	*6*	
	Составление спроса и предложения	*6*	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание**	**10**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1**.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение.	*2*	
	2.Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.	*2*	

	3. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	*2*	
	4. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	*2*	
	5. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Изучение ГК РФ и составление таблицы «Правовое и экономическое регулирование на ПОП».	*4*	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**38/10**	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**	**12**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений.	*2*	
	2.Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	*2*	
	3.Дисциплина труда и трудовой распорядок.	*2*	
	4. Материальная ответственность сторон трудового договора.	*2*	
	5.Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Изучение ТК РФ. Составление индивидуального трудового договора.	*4*	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**	**16**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	*2*	
	2. Формы и системы заработной платы.	*2*	
	3.Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	*2*	

	4.Мотивация труда, виды и способы..	*2*	
	5.Техническое нормирование труда	*2*	
	6.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды	*2*	
	7.Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Составление таблицы «Стимулирование, дополнительные оплаты и удержания заработной платы»	*6*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**76**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Каменева, М.В. Экономические и правовое основы производства на предприятиях общественного питания (ОП. 04): учебное пособие / М.В. Каменева. – Ростов на Дону: Феникс, 2021. -238 с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. http://www.consultant.ru/ - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. (в действующей редакции)
6. 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. (в действующей редакции)

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности:учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. (в действующей редакции)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций;* *основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, способы ресурсосбережения в организации, понятие, виды предпринимательства;* *виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;* *нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;* *основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, формы и системы оплаты труда, механизм формирования заработной платы, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы*

ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания, определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; *применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;* *применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;* *защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.*	*точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……59**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 59

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……59

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……63

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..63

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……63

2.2. Содержание дисциплины…… 64

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 67

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 67

3.2. Учебно-методическое обеспечение……67

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 68

2024 год

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: сформировать представление о методах бухгалтерского учета, ценообразовании, инвентаризации, понимать сущность материальной ответственности, уметь производить учет продуктов на производстве, отпускать продукцию и товары предприятиям общественного питания.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» 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/илипроблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решениязадачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях.	-
	выявлять и эффективно искатьинформацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежныхсферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимыересурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников,применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	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;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике нагосударственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 08	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепленияздоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	средства профилактики перенапряжения	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых исложных предложений на профессиональные темы;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.4	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов	ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.5	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров *из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных* изделий разнообразного ассортимента	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	рассчитывать стоимость	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	54
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**96**	**56**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / втом числев форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формирова нию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Калькуляция и учет в индустрии питания		**94/54**	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерскогоучета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	*10*	
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политикаорганизаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания,его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	*10*	
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02,

Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	*8*	ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	*8*	
	В том числе практические занятия	**18**	
	Практическое занятие № 1. Оформление доверенности.	*6*	
	Практическое занятие № 2. Составление счёт - фактуры.	*6*	
	Практическое занятие № 3. Составление требования в кладовую.	*6*	
Тема 1.5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	*4*	
	В том числе практические занятия	**36**	
	Практическое занятие № 4. Учёт тары. Оформление первичной документации по учёту тары	*6*	

	Практическое занятие № 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.	*6*	
	Практическое занятие № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету готовой продукции.	*6*	
	Практическое занятие № 7. Оформление дневного заборного листа.	*6*	
	Практическое занятие № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и готовой продукции.	*6*	
	Практическое занятие № 9. Оформление дневного заборного листа	*6*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учёта», оснащенный

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- офисные большие калькуляторы;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 1-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учёт Учебное пособие рабочая тетрадь: – М.: Академия, 2021.
2. Перетятко Т.И. Дубровская Н.И.,Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2020.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ruhttp:/ /www.pitportal.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *виды учета в общественном питании; предмет и метод бухгалтерского учета; основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; нормы расхода сырья; требования к оформлению документации; понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары; правила списания продуктов; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; правила отпуска блюд с производства; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *-письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *оформить типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности; оформить доверенность на получение материальных ценностей; составить отчетность материально-ответственных лиц; контролировать товарные запасами; проводить инвентаризацию, проводить и документальное оформление; организовать учет в кладовых предприятий общественного питания; оформить поступления сырья и товаров от поставщиков;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

организовать количественный учет продуктов в кладовой, вести товарные книги; проводить списание товарных потерь; оформить отпуск продуктов из кладовой; составить товарооборот общественного питания; составить отчет о реализации и отпуске изделий кухни и отчет о движении продуктов и тары на производстве.	*последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……72**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 72

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……72

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……76

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..76

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……76

2.2. Содержание дисциплины…… 77

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 82

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 82

3.2. Учебно-методическое обеспечение……82

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 83

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: освоить нормативно-правовую базу охраны труда, иметь представление об условиях труда на предприятиях общественного питания, знать электробезопасность и пожарную безопасность.

Дисциплина «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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	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;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-

	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
		стандарты антикоррупционног 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 (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1.	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	
ПК 2.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 3.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды,	

	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 4.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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	
ПК 5.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	
ПК 6.1		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	58	18
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**60**	**20**

2.2. Содержание 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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Социально-экономические аспекты охраны труда. Основные термины охраны труда	*2*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда		**24/12**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации(гл.33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и Субъектов РФ, а так же местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание,	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**6**	
	Практическое занятие № 1. Порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	*6*	

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	*4*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**6**	
	Практическое занятие № 2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда	*6*	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	*4*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**18/6**	
Тема 2.1 Основные	**Содержание учебного материала**	**6**	

понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК(предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	*6*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	*6*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**6**	
	Практическое занятие № 3. «Оценка фактического состояния условий труда на рабочих местах»	*6*	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**14/0**	
	Содержание учебного материала	**6**	ОК01, ОК02, ОК03,

Тема 3.1 Электробезопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	*6*	ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж:	*4*	

	понятие,назначение,виды,порядок,срокипроведенияидокументальноеоформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, Предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	*4*	
Промежуточная аттестаиця в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Калинина В.МОхрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник для студ.учреждений сред.проф.образования.–3-еизд.,испр.–М.:Издательский центр«Академия»,2022. –320 с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. –4-е изд., испр. – М.:Издательский центр «Академия», 2020.– 256с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А Учебник для СПО Охрана труда в торговле М. Издательский центр Академия,2021 г 250 с

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Учебное пособие Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.:Издательский центр Академия, 2023г 300 с.

3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Учебное пособие Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту М.: Издательский центр. Академия, 2021г. 290 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

ИвановА.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». [Электронный ресурс] /Режим доступа: http: //festival allbest. ru/ articles /55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России Электронный ресурс] /Режим доступа: http: //www. ohranatruda. ru

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненным и работникам и (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения использования средств коллективной и индивидуальной защиты.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

Умеет: *выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером, выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……87**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 87

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……87

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……89

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……90

2.2. Содержание дисциплины…… 91

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 95

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 95

3.2. Учебно-методическое обеспечение……95

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: отработка умений и навыков разговорного иностранного языка, письменного иностранного языка, перевода текстов профессиональной направленности специалиста поварского и кондитерского дела.

Дисциплина «Иностранный язык 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. 4.3ОПОП-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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	определять этапы решения задачи	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач	-
	реализовывать составленный план	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации	формат оформления результатов поиска информации,	-

		современные средства и устройства информатизации	
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации	-
	структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 10	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 общеупотребительны е 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 1.4		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	

ПК 2.3	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 4.5		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.3		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	112	112
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	6	6
Всего	**118**	**118**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организациидеятельности 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. Введение в учебную дисциплину		**6/6**	
Тема 1.1. Вводно-корректив ный курс	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.	*6*	
Раздел 2. Социально-бытовая тематика		**6/6**	
Тема 2.1. Биография	**Содержание учебного материала**	-	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	*6*	
Раздел 3. Покупки		**18/18**	
Тема 3.1. В супермаркете	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. артикли. Указательные местоимения. Настоящее простое время.	*6*	
Тема 3.2 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.Времена simple tenses.		
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**	**-**	

Кондитерские изделия	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.32.3, ПК 2.3
	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные	*6*	
Раздел 4. Из истории блюд		**6/6**	
Тема 4.1 Из истории появления блюд	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.	*6*	
Раздел 5. В ресторане		**24/24**	
Тема 5.1 Ресторан	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места.Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.	*6*	
Тема 5.2 Встреча гостей.	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы. Оборотto be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.	*6*	
Тема 5.3 Бар.	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные). Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейля. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.Can/could/shall/would you like…	*6*	
Тема 5.4 Сыры. Десерты	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no	*6*	
Раздел 6. Приготовление пищи		**10/10**	
Тема 6.1 На кухне.	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой.	*4*	
	Степени сравнения прилагательных и наречий. Выполнение упражнений в рабочей тетради. Составление	*6*	

	рецептов и меню. Перевод текстов.		
Раздел 7. Кухни мира		**10/10**	
Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Американская кухня. Британская кухня. Русская кухня. Манеры за столом. Английский чай.	*4*	
Тема 7.2 Завтрак за границей.	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила.	*6*	
Раздел 8. Моя профессия		**6/6**	
Тема 8.1 Профессии. Профессиональные качества	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Лексический материал по темам: Современный мир профессий. Рынок труда. Моя профессия. Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика	*6*	
Раздел 9. Инструкция по технике безопасности		**6/6**	
Тема 9.1. Инструкции потехнике безопасности	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Рабочее место объяснения иинструкции. Здоровье и безопасность на производстве.	*6*	
Раздел 10. Здоровое питание		**6/6**	
Тема 10.1 Здоровое питание	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Здоровое питание. Лексика на темуздоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни. Хорошиепривычки в еде. Диеты	*6*	
Раздел 11. Речевой этикет		**6/6**	
Тема 11.1. Речевой этикет.	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	

	Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.	*6*	ПК4.5, ПК5.3
Ращдел 12. Страны изучаемого языка		**8/8**	
Тема 12.1. Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**-**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии США Австралия. Новая Зеландия. Канада. Нашегосударство .Географическое положение, политическая система. История. Обычаи и традиции	*8*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**6**	
Всего:		**118**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранный язык»:

Оборудование учебного кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы.
- Учебники и учебные пособия: видеофильмы, художественная литература, профессиональная литература по поварскому и кондитесрому делу, в том числе на иностранном языке;

Технические средства обучения:

- 10 посадочных мест в лингофонных кабинках «Норд К – 3», рабочее место обучающегося иностранному языку;
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, лингофонное оборудование, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for cooking and catering учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020;
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. — М., 2022.

3.2.2 Дополнительная литература:

3. «Английский в фокусе» учебник для общеобразовательных учреждений, 10-11 класс. Афанасьева О.В. Дженни Дули, Михеева И.В. и др. – М.: «Просвещение». 2023 г.
4. Английский язык в таблицах и схемах. Первухина С.В. – М., «Феникс». 2024 г.

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. www. Lingvo-online. Ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www. Macmillandictionary. Com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www. Britannica. Com (энциклопедия «Британника»).
4. www. Ldoceonline. Com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
6. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources
7. www.enlish-to-go.com
8. www.bbc.co.uk/videonation
9. www.icons.org.uk
10. www.englishteachers.ru
11. www.ldoceonline.com

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *общаться (устнои письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;* *переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;* *самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……100**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 100

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……100

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……105

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..105

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……105

2.2. Содержание дисциплины…… 106

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 109

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 109

3.2. Учебно-методическое обеспечение……109

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 110

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: сформировать представление о чрезвычайных ситуациях в мирное время, об оружии массового поражения и способах защиты населения, об организации призыва граждан на военную службу, понимать основы обороны государства и воинскую обязанность, отработать навыки оказания первой медицинской помощи в чрезвычайных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	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;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-

	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
		стандарты антикоррупционног 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 (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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	-
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	основы предпринимательской деятельности;	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности;	-
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов;	-
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	порядок выстраивания презентации;	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.1.	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	
ПК 2.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 3.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	

	безопасности, охраны труда	посуды и правила ухода за ними	
ПК 4.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	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	
ПК 5.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	
ПК 6.1		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	20
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**54**	**22**

2.2. Содержание 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 компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации		**32/12**	
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Общие понятия об устойчивости объектов в условиях ликвидации ЧС. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту. Вредные и травмирующие факторы в быту	*4*	
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации в мирное время и защита от них.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**4**	
	Практическое занятие № 1. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС. Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий ЧС.	*2*	
	Практическое занятие № 2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	*2*	
Тема 1.3. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1,
	Поражающие факторы оружий массового поражения и Защита от них.	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**4**	

	Практическое занятие № 3. Действие населения в зоне применения оружия массового поражения. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения. Моделирование проведения учебной эвакуации из помещения, с использованием средств индивидуальной и коллективной защиты.	*2*	ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Практическое занятие № 4. Изготовление ватно-марлевой повязки. Порядок надевания респиратора на себя и на пострадавшего. Основные задачи применения оборонного действия по сигналам оповещения. Разработка памятки.	*2*	
Тема 1.4. Основы обороны государства и воинская обязанность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Национальная и военная обязанность РФ.	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	
	Практическое занятие № 5. Воинская обязанность. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ. Государственные и воинские символы	*2*	
Тема 1.5. Организация призыва граждан на военную службу	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Порядок прохождения военной службы по призыву.	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	
	Практическое занятие № 6. Изучение примеров терроризма и воинской травли при службе в армии. Изучение прохождения этапов военной службы по призыву. Определение воинских званий и знаков различия.	*2*	
Раздел 2. Население и воинская служба		**12/4**	
Тема 2.1. Защита населения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Назначение и задачи гражданской обороны. Изучение первичных средств пожаротушения	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**4**	
	Практическое занятие № 7. Отработка порядка и правил поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического по заражения. Изучение первичных средств пожаротушения.	*2*	

	Практическое занятие № 8. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	*2*	
Тема 2.2. Основы военной службы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Национальная безопасность РФ и основы обороны. Государства. Вооруженные Силы РФ. Порядок прохождения военной службы. Боевые традиции и символы воинской чести.	*4*	
Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни		**8/4**	
Тема 3.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечениях. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при обморожениях, электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	*4*	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**4**	
	Практическое занятие № 9. Основные приемы оказания первой помощи при кровотечениях. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	*2*	
	Практическое занятие № 10. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования–М.: Издательский центр «Академия»,2020–288с.
2. Косолапова Н.В., ПрокопенкоН.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования– 2-е издание.– М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 144с.

3.2.2 Дополнительные источники:

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.,. Побежимова Е.Л, Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования –8-е издание.М.:Издательский центр «Академия»,2021.–288с.
4. Косолапова Н.В.,. Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности.– 2-еиздание.М.:Издательский центр «Академия»,2020.– 144с.
5. Общевоинские уставы ВС РФ. Министерство обороны РФ, Указ Президента РФ от 10.11.2007г. №1495 (ред. от 21.02.2019).

3.2.3 Электронные ресурсы:

6. http://safety-mvu.narod.ru/
7. http://www.school-obz.org
8. https://may.alleng.org/edu/saf3.htm

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основы пожарной безопасности и электробезопасности; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том исле в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; основы военной службы обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям спо; организация и порядок призыва граждан на военную службу и на не в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

Умеет: *пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурс сбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……114**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 114

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……114

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……116

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..117

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……117

2.2. Содержание дисциплины…… 118

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 121

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 121

3.2. Учебно-методическое обеспечение……121

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 122

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 09 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности, воспитание здорового образа жизни, привитие интереса к различным видам спорта, отработка умений и навыков спортивных игр.

Дисциплина «Физическая культура» 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 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 06		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
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	основы здорового образа жизни;	-

	профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ПК 1.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.1	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	десертов, напитков	
ПК 5.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1 1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	130	126
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	12	12
Всего	**142**	**138**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числев форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Формирование физической культуры личности.	**Содержание учебного материала:**	**4/0**	
	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовки студентов. Здоровый образ жизни.	*4*	ОК04, ОК06, ОК08
Раздел 2. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**0/42**	
	В том числе практических занятий	**42**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	Совершенствование техники кроссовой подготовке общеразвивающие упражнения (О.Р.У) на месте и в движении.	*4*	
	Совершенствование техники низкого старта 60 и 100 м, прыжки в длину с места.	*4*	
	Совершенствование техники бега на средние дистанции 400 и 800м, упражнения на восстановление дыхания.	*4*	
	Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Упражнения для повышения специальной выносливости.	*4*	
	Совершенствование техники прыжка в высоту разным способом. Челночный бег 10*10.	*4*	
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув» ноги. Общеразвивающие упражнения (О.Р.У.) на месте и в движении.	*4*	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Челночный бег 10*10	*4*	
	Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр.	*4*	
	Совершенствование техники эстафетного бега.	*4*	
	Подвижные игры с элементами легкой атлетики	*6*	
Раздел 3. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	**0/24**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1,
	В том числе практических занятий	**24**	

	Совершенствование техники «выхода силой»	*4*	ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	Совершенствование техники подъёма переворотом на высокой перекладине.	*4*	
	Совершенствование техники прикладных видов спорта.	*4*	
	Совершенствование техники элементов акробатики	*4*	
	Совершенствование техники упражнений на шведской стенке.	*4*	
	Совершенствование техники акробатических упражнений	*4*	
Раздел 4. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**0/32**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	В том числе практических занятий	**32**	
	Совершенствование техники одновременного бесшажного хода (классический ход)	*4*	
	Совершенствование техники одновременного одношажного хода(классический ход)	*4*	
	Совершенствование техники попеременного двушажного хода (классический ход)	*4*	
	Совершенствование техники одновременного одношажного хода (коньковый ход)	*4*	
	Совершенствование техники одновременного двушажного хода (коньковый ход)	*4*	
	Совершенствование горнолыжной техники (остановкаплугом, полуплугом, поворот переступанием)	*4*	
	Совершенствование горнолыжной техники (подъёмёлочкой, лесенкой, поворот упором)	*4*	
	Преодоление дистанции 3км (дев), 5 км (юн)	*4*	
Раздел 5. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**0/28**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	В том числе практических занятий	**28**	
	Совершенствование техники спортивной игры волейбол(передача мяча на месте и в движении)	*4*	
	Совершенствование техники подачи (нижняя прямая,верхняя планирующая)	*4*	

	Совершенствование техники приёма мяча с подачи	*4*	
	Совершенствование техники нападающего удара и блокирование.	*4*	
	Учебная игра 6*6	*4*	
	Совершенствование техники спортивной игры баскетбол (стойки, перемещения, остановки)	*4*	
	Учебная игра 5*5	*4*	
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного дифференцированного зачета		**12**	
ВСЕГО:		**142**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал:
- гимнастические маты;
- гимнастические стенки;
- волейбольные стойки, сетка;
- перекладина (турник);
- мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные; скакалки;
- комплект снаряжения для лыжной подготовки - 30 шт;
- теннисный стол;
- силовой тренажер;
- обручи;
- гимнастические скамейки.

Открытая спортивная площадка:

полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ А.А.Бишаева. —6-е изд., стер.—М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО): учебное пособие/ М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — 4-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2024. — 240 с.

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — М. : КНОРУС, 2024. — 256 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы):

4. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс] Режим доступа: www.minstm.gov.ru

5. Федеральный портал «Российское образование»).[Электронный ресурс] Режим доступа : www.edu.ru

6. Официальный сайт Олимпийского комитета России). [Электронный ресурс] Режим доступа : www.olympic.ru

7. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)[Электронный ресурс]: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка» Режим доступа:www.goup32441.narod.ru

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Роль физической клтуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;* *Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений.* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- опроса;* *- физкульт.минутки;* *- оценки результатов учебной деятельности* *Промежуточная аттестация в виде:* *- выполнение зачетных упражнений,* *- реферативная работа по истории спорта или спортиивных игр.*
Умеет: *Использовать* *физкультурнооздоровительную 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.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике.* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- выполнение тренинговых упражнений* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (выполнение спортивных упражнений или спортивных игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……125**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……125

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……125

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……127

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..127

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……127

2.2. Содержание дисциплины…… 128

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 130

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 130

3.2. Учебно-методическое обеспечение……130

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 131

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Рисование и лепка»: формирование представлений о цветоведение, понимать цвет в композиции рисунка. Освоить рисование торотов и пирожных. Получить навык лепки из мастики и марципана для изготовления макетов пирожных и тортов.

Дисциплина «Рисование и лепка» включена в вариативную 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-

	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ПК 2.3.			приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации *супов* разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 3.3			приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации *салатов* разнообразного ассортимента
ПК 4.2			приготовления, творческого оформлении и подготовки к реализации *холодных сладких* блюд, десертов
ПК 5.5			подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** Основ рисования и основ лепки; **Умения:** Выполнять различные техники рисунка; **Навыки:** Создавать макеты будущих тортов и пирожных	Раздел 1. Основы рисования	2	Востребованность на современном рынке труда. По запросу работодаетля
2		Раздел 1. Рисунок	32	
3		Раздел 2. Лепка	18	
4		Промежуточная аттестация	2	
Всего			54	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	40
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	2	2
Всего	**54**	**42**

2. 2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	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. Введение		**2/0**	
Тема 1. 1 Основы рисования.	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
	1.Рисунок—важнейшая область художественного творчества. Цель и задачи предмета. Инструменты и принадлежности. Техника рисунка.	*2*	
Раздел 2 Рисунок.		**32/24**	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
Тема 2. 1. Начальные упражнения по рисованию.	**Содержание**	**2**	
	1 Основы рисования. Элементы рисунка**:** точка, линия, пятно, штрих.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1 Упражнение на технику точкованием, на рисование линий по направлению и конфигурации	*2*	
	2 Упражнение на рисование геометрических фигур	*2*	
Тема 2. 2 Рисование орнаментов	**Содержание**	**2**	
	1 Орнаменты. Геометрические композиции в рисунке. Орнаменты. Геометрические композиции в рисунке. Виды орнаментов по расположению, мотиву, строению, ритму.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	1 Рисование полосного орнамента. Линейное решение	*2*	
Тема 2. 3 Рисование с натуры	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
	1 Значение рисования с натуры. Перспектива. Композиция рисунка. Понятие осветотени. Последовательность работы над рисунком. Компановка. Пропорции. Построения.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1 Рисование объемных геометрических фигур	*2*	
	2 Рисование предметов домашнего обихода простой формы с натуры Упражнение.	*2*	

Тема 2. 4 Цветоведение Цвет в композиции рисунка.	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
	1 Природа цвета. Понятие о цвете. Цветовой круг. Особенности работы гуашью	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	1 Акварельные техники. Свойства цвета Упражнение. Заливки	*2*	
	2 Упражнение. Смешивание цветов. Промежуточные цвета. Цветовые переходы	*2*	
	3 Упражнение. Техники гризайль и «по сырому»	*2*	
Тема 2. 5. Рисование тортов и пирожных	**Содержание**	-	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	1 Рисование круглого торта (Виды и наглядное изображение)	*4*	
	2 Рисование призматического торта (Виды и наглядное изображение).	*4*	
Раздел 3 Лепка		**18/16**	
Тема 3. 1. Основы лепки	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК04, ПК2.3, ПК3.3, ПК4.2, ПК5.5
	Основы лепки.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**16**	
	1 Лепка растительного орнамента. Лепка растительного орнамента .	*2*	
	2 Лепка фруктов и овощей. Лепка объектов предметного мира.	*2*	
	3 Лепка цветов с натуры. Лепка объектов предметного мира.	*2*	
	4 Лепка животных. Лепка объектов предметного мира.	*2*	
	5 Лепка из мастики или марципана овощей и фруктов	*2*	
	6 Изготовление макетов пирожных	*2*	
	7 Изготовление макетов тортов	*4*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальне помещение:

Кабинет «Поварское и кондитерское дело», оснащенный

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Новикова Е.В. Основы рисования и лепки : Учебник для СПО / Е.В. Новикова. – Изд-во КноРус, - 2023. – 188 с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Электронно – библиотечная система BOOK.ru [Электронный ресурс]. – «Торговое оборудование в России» Режим доступа: book.noreplyuser@book.ru, свободный. – Загл. с экрана.

2. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: index.php?option=cjm…itemid…topi, свободный. – Загл. с экрана.

3. Оформление торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: Hlebopechka.ru, свободный. – Загл. с экрана.

4. Информационно – справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://coollib.com/b/240324/read, свободный. – Загл. с экрана.

3.2.3 Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

http://nacherchy.ru/;

http://www.cherch.ru/; http://cherchenye.ru/; http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
Знает: *распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте* *анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части* *определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности* *определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования* *сервировать и творчески оформлять блюда горячие и холодные, кулинарные изделия, блюда из мяса, рыбы, нерыбной продукции, супы, соусы, блюда из молочных продуктов, салаты, закуски, напитки, выпечку, сладкие блюда, десерты и т.д. для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании* *соблюдать санитарные требования*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений.* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- опроса;* *- физкульт.минутки;* *- оценки результатов учебной деятельности* *Промежуточная аттестация в виде:* *- выполнение зачетных упражнений,* *- реферативная работа по истории спорта или спортиивных игр.*
Умеет: *актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы, возможные траектории профессионального развития и самообразования* *последовательность выполнения технологических операций, современные методы и техника обработки сырья*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике.* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов,*	*Текущий контроль:* *- выполнение тренинговых упражнений* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (выполнение спортивных упражнений или спортивных игр)* *Промежуточная аттестация:*

творческого оформления блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, техника порционирования, варианты оформления требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, назначение посуды для эстетической подачи блюд, контейнеров для отпуска на вынос, методы сервировки и подачи, температура подачи требования к безопасности хранения правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	*техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43. 01. 09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……135**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……135

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……135

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……138

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..139

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……139

2.2. Содержание дисциплины…… 140

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 143

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 143

3.2. Учебно-методическое обеспечение……143

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 144

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование представлений о банковской системе РФ, понимать суть кредитов, сберегательных вкладов, страхования и пр., понимать налоги и уметь заполнять налоговую декларацию, оценивать финансовые риски и финансовое мошеничество.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в вариативную 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/илипроблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решениязадачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях.	-
	выявлять и эффективно искатьинформацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежныхсферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимыересурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников,применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	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;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые	правила построения простых исложных предложений на профессиональные темы;	-

	профессиональные темы		
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.4	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов	ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.5	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров *из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных* изделий разнообразного ассортимента	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	рассчитывать стоимость	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с

			прилавка/раздачи
ПК 5.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** Понятий: фондовый рынок, страхование, налоги, бизнес, финансовые риски; **Умения:** Составление бизнес-плана, составление налоговой декларации; **Навыки:** Обеспечения безопасности от финансового мошеничества	Тема 1.1. Банковская система России	8	Востребованность на современном рынке труда. По запросу работодаетля
2		Тема 1.2. Фондовый рынок	8	
3		Тема 1.3. Страхование	4	
4		Тема 1.4. Налоги	8	
5		Тема 1.5. Пенсионное страхование	4	
6		Тема 1.6. Финансовые механизмы работы фирмы	6	
7		Тема 1.7. Бизнес	8	
8		Тема 1.8. Финансовые риски	6	
9		Промежуточная аттестация	2	
Всего			54	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	52	22
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	2	2
Всего	**54**	**24**

2.2. Содержание 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. Основы финансовой грамотности		**54**	
Тема 1.1. Банковская система России.	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Банковская система России. Текущие счета и дебетовые карты.	*2*	
	2. Сберегательные вклады. Услуги банков. Кредиты	*2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1. «Банки». «Кредиты»	*4*	
Тема 1.2. Фондовый рынок.	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Риск и доходность. Облигации. Акции.	*2*	
	2. Фондовая биржа. Рынок FOREX.	*2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1. «Фондовый рынок». «Доходность акций и облигаций»	*4*	
Тема 1.3. Страхование.	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4,
	1. Страхование имущества.	*2*	

	2. Страхование здоровья и жизни.	*2*	ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практических занятий	**2**	
	1. «Страхование»	*2*	
Тема 1.4. Налоги.	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Налоги.	*2*	
	2. Налоговая декларации.	*2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	1. «Налоги».	*4*	
Тема 1.5. Пенсионное страхование.	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Обязательное и добровольное пенсионное страхование.	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	1. «Пенсионное страхование».	*2*	
Тема 1.6. Финансовые механизмыработы фирмы.	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников.	*2*	
	2. Эффективность компании, банкротство и безработица.	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	1. «Финансовые механизмы работы фирмы».	*2*	
Тема 1.7. Бизнес.	**Содержание**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4,
	1. Предпринимательская деятельность. Работа по найму.	*2*	
	2. Успешность компании. Бизнес – план.	*4*	
	В том числе практических занятий	**2**	

	1. «Составление бизнес - плана».	*2*	ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
Тема 1.8. Финансовые риски.	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	1. Контроль рисков собственных сбережений. Экономические кризисы.	*2*	
	2. Финансовое мошенничество.	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	1. «Финансовые и экономические риски».	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учёта», оснащённый:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. – Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2022. – 400 с.
2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2022. – 48 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт,– (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534- 13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/466897

3.2.3. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/;
2. Видео-уроки http://www.fgramota.org/video/?video=avto
3. Электронная книга и финансовая игра http://www.fgramota.org
4. Центральный Банк Российской Федерации https://cbr.ru
5. Министерство финансов Российской Федерации https://minfin.gov.ru/ru/
6. Пенсионный фонд Российской Федерации https://pfr.gov.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
Знает: *Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины* *Структуры семейного бюджета и экономики семьи* *Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, облигации, инвестирование.* *Рассчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания.* *Виды платежных средств.* *Страхование и его виды.* *Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).* *Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.* *Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений.* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- опроса;* *- физкульт.минутки;* *- оценки результатов учебной деятельности* *Промежуточная аттестация в виде:* *- выполнение зачетных упражнений,* *- реферативная работа по истории спорта или спортиивных игр.*

Умеет: *Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития:* *- составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике.* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- выполнение тренинговых упражнений* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (выполнение спортивных упражнений или спортивных игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.12 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика……147

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ……...147

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ……...147

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ……...151

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……151

2.2. Содержание дисциплины ……...151

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ……152

3.1. Материально-техническое обеспечение ……...155

3.2. Учебно-методическое обеспечение ……...155

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ ……...156

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кухни народов мира»: формирование представлений об истории кухни народов мири; роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем; этнографический подход в изучении традиций питания.

Дисциплина «Кухни народов мира» включена в вариативную 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;	актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решениязадачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях.	-
	выявлять и эффективно искатьинформацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежныхсферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

ОК 02	определять задачи дляпоиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
ПК 1.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий *из рыбы и*		

	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
ПК 2.4		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления *соусов* разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение	
ПК 3.4		методы сервировки и подачи, температура подачи *бутербродов, холодных закусок* разнообразного ассортимента	
ПК 4.2		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления *холодных сладких блюд, десертов*, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
ПК 5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления *пирожных и тортов*		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** Традиции, режим питания, особенности технологии приготовления блюд и кулинарные предпочтения национальных кухонь мира; **Умения:** Составление технологических карт приготовления блюд национальных кухонь мира; **Навыки:** Приготовления и подачи блюд национальных кухонь мира	Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ	14	Востребованность на современном рынке труда. По запросу работодаетля
2		Раздел 2. Традиционные и современные национальные кухни мира	16	
3		Промежуточная аттестация	4	
Всего			34	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	12
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.13	4	4
Всего	**34**	**16**

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ		**14/8**	
Тема 1.1 Характерные черты и особенности русской кухни	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, окрошка. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени.	*2* *2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	«Разработка праздничного меню русской кухни»	*2*	
	«Подбор блюд для детского питания русской кухни»	*2*	
Тема 1.2 Характерные черты и особенности украинской кухни	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники.	*2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	«Составление технологических карт и схем»	*2*	
	«Приготовление традиционных блюд русской и украинской кухни»	*2*	
Раздел 2. Традиционные и современные национальные кухни мира		**16/8**	
Тема 2.1 Кухня Великобритании	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов	*2*	

	(рождественский пудинг). Вустерский соус. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	«Составление технологических карт приготовления блюд английской кухни»	*2*	
	«Составление меню кафе стран: Великобритании, Ирландии, Шотландии (по выбору)»	*2*	
Тема 2.2 Немецкая кухня	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	«Разработка диетического меню немецкой кухни»	*2*	
Тема 2.3 Итальянская кухня	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки).	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	«Разработка меню итальянского ресторана»	*2*	
Тема 2.4 Французская кухня	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5
	Франция - основоположник Европейской кухни, а также влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления	*2*	

	блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром.		
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП. 13		**4**	
Всего		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Поварское и кондитерское дело», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные, информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Кухни народов мира : Учебник для бакалавров // А.Т. Васюкова, Н.М. Варавина / под ред.проф.А.Т. Васюковой. – Изд-во «Дашкова и К», - 2023. – 336с.;
2. Данкевич О.Г. кухни народов мира // О.Г. Данкевич / Учебное пособие, - РИПО. Профессиональное образование. – 2023г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. http://receptmira.ru/ - рецепты народов мира
2. http://krugozorro.com/kuxnya/kuxnya-velikobritanii-sochetanie-prostoty-i- izyskannosti.html
3. http://www.langet.ru/html_rezept/belorus.html
4. http://krugozorro.com/kuxnya/nacionalnaya-kuxnya-indii-osobennosti-i- tradicii.html - Национальная кухня Индии — особенности и традиции https://www.gastronom.ru/ - Сайт журнала «Гастроном»
5. www.gastronom.ru Инфомационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд
6. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
7. www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
8. http://velia.su/category/povolzhe - Кулинарные сказки и не только
9. http://povary.ru/ Кулинарный портал
10.https://www.tvcook.ru/recipes/pizza/picca-po-italyanski.html Итальянская кухня

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
Знает: *Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов мира; Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов мира; Ассортимент национальных блюд народов мира; Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов мира; Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *Разрабатывать последовательность технологических операций; Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;* *Подбирать и рационально использовать сырьё, соответствующее определённой национальной кухне; Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальнымитрадициями.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых,*

	Точность оценки *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……160**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……160

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……..160

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..164

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....……..164

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..164

2.2. Содержание дисциплины……165

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……**...168

3.1. Материально-техническое обеспечение……..168

3.2. Учебно-методическое обеспечение……..168

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……169

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кухни народов России»: формирование представлений об этапах развития русской кухни народов. Изучение традиций, режима питания, особенностей русской кухни, кулинарных предпочтений. Познакомить обучающихся с технологией приготовления знаменитых блюд русской кухни.

Дисциплина «Кухни народов России» включена в вариативную 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;	актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решениязадачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях.	-
	выявлять и эффективно искатьинформацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежныхсферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

ОК 02	определять задачи дляпоиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
ПК 1.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий *из рыбы и*		

	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
ПК 2.4		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления *соусов* разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение	
ПК 3.4		методы сервировки и подачи, температура подачи *бутербродов, холодных закусок* разнообразного ассортимента	
ПК 4.2		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления *холодных сладких блюд, десертов*, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
ПК 5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления *пирожных и тортов*		
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности

Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** Традиции, режим питания, особенности технологии приготовления блюд русской кухни и кулинарные предпочтения; **Умения:** Составление технологических карт приготовления блюд русской кухни; **Навыки:** Приготовления и подачи блюд русской кухни	Раздел 1. Особенности русской кухни	10	Востребованность на современном рынке труда. По запросу работодаетля
2		Раздел 2. Особенности технологии и ассортимент блюд кухонь народов России	20	
3		Промежуточная аттестация	4	
Всего			34	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	12
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.12	4	4
Всего	**34**	**16**

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности русской кухни		**10/4**	
Тема 1.1 Этапы развития русской кухни	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	Этапы развития русской кухни. Этапы развития русской кухни: IX-XIII в. в. – древнерусская кухня; XIIIXVII в. в. – кухня Московского государства; XVIII в. - кухня петровско-екатерининского периода; 60-е годы XVIII- начало XIX в – петербургская кухня; Вторая половина XIX в – реформа русской кухни при активном участии французских поваров; XX в – советский период; новый этап в становлении русской кухни- со времён распада Советского Союза.	*2* *2*	
Тема 1.2 Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	Традиции, режим питания, особенности русской кухни и кулинарные предпочтения. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Особенности приготовления горячих закусок, супов, вторых блюд. Ассортимент Сладких блюд (десертов) и напитки. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	*2*	
	В том числе практических занятий	**4**	
	«Особенность русской национальной кухни»	*2*	
	«Приготовление русских щей и каши пшенной»	*2*	
Раздел 2. Особенности технологии и ассортимент блюд кухонь народов России		**20/8**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**2**	

Особенности технологии и ассортимент блюд народов Башкирии и Чувашии	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Башкирии, Чувашии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	*2*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	В том числе практических занятий	**4**	
	«Составление технологических карт приготовления блюд национальной кухни»	*2*	
	«Приготовление супов кухни Башкирии»	*2*	
Тема 2.2 Особенности технологии и ассортимент блюд народов Кабардино – Балкарии и Татарстана	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Кабардино – Балкарии и Татарстана и кулинарные предпочтения. Особенность добавления приправы и специй. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	*2*	
	В том числе практических занятий	**2**	
	«Составление технологических карт приготовления блюд национальной кухни. Приготовление холодных блюд и закусок Татарстана»	*2*	
Тема 2.3 Особенности технологии приготовления ассортимент блюд народов Карелии, Калмыкии	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	Традиции, особенности кухни Карелии, Калмыкии. Содержание Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Карелии, Калмыкии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.	*6*	
Тема 2.4 Особенности технологии приготовления	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09, ОК10, ОК11,
	Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Якутии и кулинарные предпочтения.	*2*	

ассортимент блюд народов Якутии	Содержание Традиции, обычаи, режим питания, особенности кухни Якутии и кулинарные предпочтения. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология приготовления супы, вторые блюда. Разнообразие сладких блюд и напитков. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.		ПК1.3, ПК2.4, ПК3.4, ПК4.2, ПК5.5, ПК6.11
	В том числе практических занятий	**2**	
	«Особенности оформления и подачи блюд и напитков народов Крайнего Севера. Подбор блюд якутской кухни»»	*2*	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с ОП.12		**4**	
Всего		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение

Кабинет «Поварское и кондитерское дело», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные, информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. / Выпечка: учеб. Пособие для студ. Сред. Проф. Образования // В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 416 с.
2. Русское застолье (Кулинарные рецепты от русских писателей), - М.: Изд-во ЭКСМОПресс, 2023. – 304 с., илл.
3. Сырников М. Настоящая русская еда // М. Сырников, - М, ЭКСМО, 2022
4. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие // Н.И. Ковалёв, М.Н. Кутина, Н.Я. Карцев/ - М., Деловая литература, 2021
5. Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: все рецепты //В.В. Похлёбкина: энциклопедия, - М., Центрополиграф, 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. https://www.chitalkino.ru/kukhnya-narodov-rossii/nastoyashchie-russkie-prazdniki/ русские праздники 94
2. www.millionmenu.ru/ кулинария Миллион меню
3. www.supercook.ru/большая российская кулинария
4. www.eda-recepty.com- национальная кухня народов
5. СайтОn–linebиблиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bestlibrary.ru. – (дата обращения 01.07.2024)

6. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.lib.msu.su/. – (дата обращения 01.07.2024)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: *Основные способы, методы, приёмы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов, использующихся национальными кухнями народов России;* *Основные виды посуды, инвентаря кухонь народов России;* *Ассортимент национальных блюд народов России;* *Особенности технологии приготовления и подачи блюд в национальных кухнях народов России;* *Особенности преломления в народных традициях современных технологий кулинарного искусства*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *Разрабатывать последовательность технологических операций;* *Применять нормативную документацию по технологии кулинарной продукции национального ассортимента;* *Подбирать и рационально использовать сырьё,*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

соответствующее определённой национальной кухне; *Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.*	*рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая проограмма дисциплины

ОП. 14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……173**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……173

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……173

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……175

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..175

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……175

2.2. Содержание дисциплины…… 176

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 179

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 179

3.2. Учебно-методическое обеспечение……179

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 181

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: формирование представлений об основополагающих международных документах по правам человека, гарантии прав инвалидов. Изучить основы гражданского и семейного законодательства, трудовой договор, дисциплину, споры.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в вариативную 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	оформлять результаты поиска, применять средства		-

	информационных технологий для решения профессиональных задач.		
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ПК 3.3.		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе *холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи*		
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12.	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.4. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

1.5.

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов; **Умения:** Составление перечня гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации **Навыки:** Социально-психологической поддержки личности	Раздел 1. Социальная адаптация имеханизмы ее реализации	6	Востребованность на современном рынке труда. По запросу работодаетля
2		Раздел 2. Законодательство о правах инвалидов	6	
3		Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства	8	
4		Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов	8	
5		Раздел 5. Гарантии прав инвалидов	4	
6		Промежуточная аттестация	2	
			34	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	14
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**34**	**16**

2.2. Содержание 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. Социальная адаптация имеханизмы ее реализации.		**6/4**	
Тема 1.1 Социальная адаптация и ее виды	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1.Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Дезадаптация: понятие, причины.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1.Социально - психологическая адаптация личности.	*4*	
Раздел 2. Законодательство о правах инвалидов		**6/4**	
Тема 2.1 Конвенция ООН о правах инвалидов	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1.Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РоссийскойФедерации».	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1.Составление перечня гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ на основании материалов сайтов https://i-mio.org/, http://paralife.narod.ru/socialnaya-podderzhka-invalidov.htm	*4*	
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства		**8/4**	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	Понятие и источники гражданского права. Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей. Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности	*2*	

	граждан РФ. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п.). Гражданские права несовершеннолетних.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов.Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Праванесовершеннолетних детей. Опека и попечительство.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Составление брачного договора.	*4*	
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		**8/2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
Тема 4.1 Трудовой договор	**Содержание**	**2**	
	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж. Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения т рудового договора).	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Порядок заключения трудового договора.	*2*	
Тема 4.2 Дисциплина труда	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращеннаяпродолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительностирабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания). Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации.	*2*	
	Содержание	**2**	

Тема 4.3 Трудовые споры	Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовыхспоров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника.	*2*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
Раздел 5. Гарантии прав инвалидов		**4/0**	
Тема 5.1 Медико-социальная экспертиза	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов. Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	*2*	
Тема 5.2 Трудоустройство инвалидов	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовыеосновы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Права инвалидов. Гарантии прав инвалидов. Реабилитация и индивидуальная программа реабилитации. Социальная адаптация личностных и эмоциональных проблем граждан.	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Экономические и правовые основы профсиональной деятельности», оснащенный

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные, информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологдина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 372 с.
2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2022 г.
3. Дзоева-Сулейманова Ф.О. Трудовое право. В вопросах и ответах: учебное пособие. – М.: Проспект 2021г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Конституция РФ – [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru
2. Сборник кодексов Российской Федерации - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru
3. Конвенция ООН о правах инвалидов - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru
4. Конвенция о правах ребенка - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

6. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

7. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.consultant.ru

8. Международные договоры в сфере защиты прав инвалидов - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.un.org/ru/docume**nts**

9. Информационно - правовое обеспечение «Гарант» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.aero.garant.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации от12 декабря 1993 г. (в действующей редакции)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 21 октября 1994 г. (в действующей редакции)

3. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. (в действующей редакции)

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. (в действующей редакции)

5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. (в действующей редакции)

6. Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации» от 31 мая 2002 г. (в действующей редакции)

7. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 9 января 1996 г. (в действующей редакции)

8. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов» от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ (в действующей редакции).

9. Антипьева, Н.В. Социальная защита инвалидов в РФ: Правовое регулирование: уч. пос. для студ. высш. уч. заведений / Н.В.Антипьева. – М.: Владос-Пресс, 2022. -224 с

10. Основы права. Учебник и практикум для СПО/ отв. Ред. Вологдин А.А. – М.: Научная школа, 2019. – 409 с.

11. Самарина, В.П. Основы предпринимательства./ В.П. Самарина. – М.: КноРус, 2023. – 222 с.

12. Шашкова, О. В. Инвалиды. Права, льготы, поддержка / О.В. Шашкова. - М.:Эксмо, 2020. - 128 с.

13. http://www.consultant.ru – Справочная системаhttp://www.invalidnost.com – МСЭ

14. http://prava-invalidov.com – Юридическая помощьhttp://romir.ru - Каталог Право России http://www.allpravo.ru – Электронная библиотека

15. http://www.hri.ru – Электронная библиотека международных документов по правам человека

16. http://paralife.narod.ru/socialnaya-podderzhka-invalidov.htm - сайт «Жизнь после травмыспинного мозга». Реабилитация и социализация инвалидов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Показатели освоенности компетенций***	***Методы оценки***
Знает: *механизмы социальной адаптации;* *основополагающие международные документы, относящихся к правам инвалидов; основы гражданского и семейного законодательства; основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования; функции органов труда и занятости населения.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *использовать нормы позитивного социального поведения; использовать свои права адекватно законодательству; обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составлять необходимые заявления, обращения; составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых*

использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.	*Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.15 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……...185**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……185

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……..185

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..189

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……...189

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..189

2.2. Содержание дисциплины…….190

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……...193**

3.1. Материально-техническое обеспечение……193

3.2. Учебно-методическое обеспечение……193

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……194

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 15 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика в индустрии питания»: сформировать представление о развитии цифровой экономики в России, её состоянии и перспективах, знать особенности цифровой экономики индустрии питания, уметь пользоваться при осуществлении профессиональной деятельности цифровыми технологиями управления.

Дисциплина «Цифровая экономика в индустрии питания» включена в вариативную 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;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	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;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	-
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	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;	-
	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	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-

ПК 1.4	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов	ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.5	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	рассчитывать стоимость	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** особенностей цифровой эконномики в индустрии питания **Умения:** нести личную ответственность специалиста при использовании знаний в области цифровой экономике в индустрии питания **Навыки:** использовать цифровые технологии при осуществлении профессиональной деятельности	Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика	8	Востребованность на современном рынке труда. По запросу опорного работодаетля
2		Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания	14	
3		Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном	14	
4		Промежуточная аттестация	2	
Всего:			38	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	28
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**38**	**30**

2.2. Содержание 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	Код, компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика		**8/8**	
Тема 1.1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые понятия, направления развития.	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Информационные технологии как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности цифровой экономики. Новые экономические законы. Влияние цифровой экономики на участников рынка. Основные технологические составляющие цифровой экономики (блокчейн, криптовалюта)	*2*	
Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики. Функции государства и правовое обеспечения перехода к цифровой экономике	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Инновационная структура цифровой экономики. Дата-центры, технопарки и исследовательские центры. Цифровое сотрудничество государства и бизнеса. Государственное регулирование экономики. Законодательство в область цифровой экономики. Основные направления развития цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, телемедицина).	*2*	
Тема 1.3. Экономика цифрового общества и его безопасность	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Правовые аспекты цифровизации. Цифровые стандарты. Роль человека, государства, общества в развитии цифровой экономики. Цифровизация государственного управления. Свойства цифровой экономики. Экономика цифрового общества. Безопасность цифрового пространства и цифровой экономики.	*4*	
Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания		**14/10**	
Тема 2.1.	**Содержание**	**2**	

Интернет и индустрия питания.	Роль и место сферы питания в цифровой экономике. Обзор современных интернет-ресурсов. Анализ возможностей использования Интернет и электронной коммерции в индустрии питания, особенности применения и эффективность.	*2*	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
Тема 2.2. Использование цифровых технологий в ресторанном бизнесе	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Обзор цифровых технологий для ресторанов. Основные направления использования цифровых технологий в ресторанном бизнесе.	*2*	
Тема 2.3. Агрегаторы для заказов еды из ресторанов	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	Обзор агрегаторов для заказа еды. Основные преимущества использования агрегаторов. Правила использования. Фильтры для поиска.	*2*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Сравнительные характеристики различных интернет-ресурсов по заказу еды.	*4*	
Тема 2.4. Цифровые технологии для создания меню	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**4**	
	1.Обзор цифровых технологий создания меню и рецептов. Цели, задачи, возможности и перспективы	*2*	
	2. Поиск и описание цифровых технологий создания меню и рецептов.	*2*	
Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном		**14/10**	
Тема 3.1 Технологии, позволяющие организовать бизнес-процессы	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4,
	В том числе практические занятия	**6**	
	1. Платежные системы, онлайн системы приема чаевых, кассовые системы. Цели, задачи, функции, возможности.	*2*	
	2. Преимущества и недостатки онлайн приема чаевых.	*4*	

			ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
Тема 3.2 Инновационные технологии в индустрии питания для привлечения клиентов	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	Иновационные технологии, их суть определение и возможности применения для профессиональной траектории	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Инновационные технологии: существующий опыт и возможные новые решения	*4*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы в библиотечном фонде образовательной организации, рекомендуем для использования в образовательном процессе следующие основные печатные издания, электронные издания и дополнительные источники.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.: КноРус - 2022.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Головенчик, Г.Г. Цифровая мировая экономика [Электронный ресурс] : электро.учеб.-метод. комплекс / Г.Г. Головенчик. – Минск : БГУ, 2023. – 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). – ISBN 978-985-881-154-9.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.
2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О. Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с.
3. Информационная безопасность https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnaya-bezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2020.html
4. Национальные проекты https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika
5. https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные понятия цифровой экономики; современные информационные технологии, в том числе отечественного производства; основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; основные подходы цифровизации экономики; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; знать специфику использования цифровой экономики; основные методы и приемы обеспечения цифровой безопасности*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *пользоваться современными цифровыми технологиями; пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности; осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для решения профессиональных задач; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения,*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную и цифровую безопасность; анализировать бизнес-процессы профессиональной области; обрабатывать экономическую информацию	*способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Лингафонный кабинет "Норд К-3"- рабочее место обучающегося		Специализированное	Индивидуальный стол -полукабинка с встроенной системой хранения и подзарядки ноутбука. Ноутбук ученика мобильное устройство ученика 15.6", Intel Celeron N4000, 4Гб, 500Гб, Intel UHD Graphics 600, Wi-Fi 802.11ac, ТМГ (наушники с микрофоном). ПО Windows 10, Специализированное ПО "НордКлиент® 5.0" - предустановлено, полностью настроено и готово к работе.	
9	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
10	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
11	Образовательные фильмы и презентации по странам, изучаемого языка	**УМК**	Специализированное		
12	Карты, иллюстрации, учебники и учебные пособия		Специализированное		
13	Материалы к практическим занятиям, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
14	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учета»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Компьютерный стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.11 Основы финансовой грамотности ОП.15 Цифровая экономика в индустрии питания
2	Компьютерный стул-кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Компьютерный стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Компьютерный стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Моноблоки		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
9	Калькуляторы настольные для вычислений с большими кнопками и дисплеем, калькулятор бухгалтерский (офисный)		Специализированное	Вычисление абсолютного значения, Вычисление наценки (MU), Вычисление стоимости, цены, прибыли (COST, SELL, MAR), Вычисление суммы налога (TAX+, TAX-), Вычисления с комплексными числами, Расчет процентов. 190*147*10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Проектор		Основное	Минимум дополнительных элементов и кнопок, максимум эргономики – классический дизайн отлично вписывается в различные интерьеры и подходит для применения в помещениях различного типа	
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основ безопасности и защиты Родины. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
2	Кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка		Основное	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	санитарная				
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал, комплект таблиц «Основы военной службы», «Поведение в криминогенных ситуациях», «Символы воинской чести»		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.10 Рисование и лепка ОП.12 Кухни народов мира ОП.13 Кухни народов России
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и	**УМК**	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	презентации по разделам изучаемых дисциплин				
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Стол производственный;	**Мебель**	Специализированное	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.	ПМ 01: МДК 01.01; МДК 01.02; УП 01 Э.01; ПМ 02: МДК 02.01; МДК 02.02; УП 02 Э.02; ПМ 03: МДК 03.01; МДК 03.02; УП 03 Э.03; ПМ 06: МДК 06.01; МДК 06.02; УП 06 Э.06;
2	Стеллаж передвижной;		Специализированное	4-х уровневый Габариты: 800х500х1800.	
3	Мойка односекционная со столешницей;		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Пароконвектомат;	**Оборудование**	Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке Расстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип парообразования Инжекторный Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
5	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
6	Весы настольные электронные;		Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
7	Посудомоечная машина		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565х610х825 Установка Напольная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
8	Плита индукционная;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865х895х830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80; Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь AISI 304 ; Количество противней в комплекте Нет Вес, кг 95 ; Напряжение питания, В 380 Подключение электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
9	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
10	Фритюрница;		Специализированное	Объемом от 4 литров.	
11	Электрогриль (жарочная поверхность);		Специализированное	Тип с подвижной верхней частью Подключение 220 В Мощность 4 кВт Ширина 600 мм Глубина 520 мм Высота 530 мм Вес (без упаковки) 45 кг Вес (с упаковкой) 48 кг Страна производства Китай Описание предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Количество зон нагрева: 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Размер рабочей поверхности: 600х420 мм Габариты в упаковке: 670х570х580 мм	
12	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
13	Ларь морозильный;		Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,33 Объем, л: 520 T min, C: -24 T max, C: -17 Габаритные размеры, мм: 1885х720х825	
14	Шкаф шоковой заморозки;		Специализированное	Кол-во уровней 10 Направляющие GN1/1 или EN 40х60 + Расстояние между направляющими, мм 80 Материал обшивок корпуса изнутри нержавеющая сталь Размеры 800х860х1670 Температура в камере до -40°С; Толщина стенки корпуса, мм 61 Система электропитания, В/Гц 230 В (240 V) / 380 В (400 V) /50 Потребляемая мощность, Вт, не более 1550/1300 Хладагент R404/R452	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Охлаждение +90…+3°C Время охлаждения 90 мин. Масса охлаждаемого продукта, кг 36 Режим мягкого охлаждения + Режим быстрого охлаждения + Масса замораживаемого продукта, кг 25 Время заморозки 240 мин. Замораживание +90... -18°C Режим мягкого замораживания + Режим быстрого замораживания + Термощуп + Санитаризация рыбы + Закалка мороженого + Тип оттайки автоматическая горячим газом Терморегулятор многофункциональная контрольная панель Размещение гастроемкостей/противней На направляющих под GN1/1 и EN 40x60 Логистическая информация Вес нетто, кг 191	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес брутто, кг 236 Размеры в упаковке, мм 920x1000x1860	
15	Фризер для мороженого		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 540x665x795 Производительность, max 20 кг/час Объем одной емкости 6 Материал корпуса Крашенная сталь Объем, л 12 Количество емкостей 2	
16	Планетарный миксер;		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		Специализированное	Блендер 1 группа, Стакан объемом: 900 мл, Материал: поликарбонат, Управление: Электронная панель, Эл: не менее 1.2 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 267*214*495 мм.	
18	Мясорубка;		Специализированное	Тип мясорубка электрическая Основной цвет серебристый Дополнительный цвет нет. Основные характеристики Мощность максимальная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				1000 Вт. Мощность номинальная 500 Вт. Производительность 2.7 кг/мин. Максимальное время непрерывной работы 10 мин. Материал корпуса металл. Материал лотка Металл	
19	Слайсер;		Специализированное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);		Специализированное	Соковыжималка + Чаша в сборе Расположение шнеков Вертикальное; Количество шнеков Один; Мощность двигателя 200 Ватт; Обороты в минуту 60;Материал корпуса Нержавеющая сталь	
21	Машина для вакуумной упаковки;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 370х260х130 Длина, мм 370 Ширина, мм 260 Высота, мм 130 Длина сварной планки, мм 350 Количество камер Бескамерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
22	Кофемашина с капучинатором;		Специализированное	Кофемашина полуавтоматическая, однобойлерная, 2 группы, Объем бойлера: не менее 7.5 л, Капучинатор: ручной кран с паром, Кран пара: 2, Кран горячей воды: 1, Подключение к водопроводу: есть, с помпой, Подогреватель чашек: опция, Эл: 2.9 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 554*545*530 мм	
23	Кофемолка;		Специализированное	Кофемолка -электрическая Длина,не менее 230мм; Ширина,не менее 270мм; Высота,не менее 615мм; Форма жерновов Плоские; Емкость резервуара для зернового кофе, не менее 1500г.; Установка Настольная; Диаметр жернова / ножа,не менее 64мм Напряжение питания, В220 Подключение. Электрическое Мощность,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				не менее 0.4кВт Скорость, не менее 1350 об/мин	
24	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
25	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х20 мм.	
26	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х65 мм	
27	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2\3 354х325х40 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 2\3 354х325х40 мм.	
28	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\2 265х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1\2 265х325х20 мм.	
29	Соусник		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 100	
30	Сковорода для индукционных плит диаметр 26		Специализированное	Диаметр, (мм) 260 Для индукционных плит Антипригарное покрытие тефлоновое	
31	Сковорода для индукционных плит диаметр 28		Специализированное	Диаметр, (мм) 280 Для индукционных плит	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Антипригарное покрытие тефлоновое	
32	Гриль сковорода для индукционных плит		Специализированное	Гриль сковорода для индукционных плит. Покрытие тефлоновое	
33	Набор разделочных досок, пластиковые		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
34	Миски нержавеющая сталь		Специализированное	Объем: 0,9-1,1 л	
35	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 28 см	
36	Мерный стакан		Специализированное	Объем: 0,5 л	
37	Сито		Специализированное	Размер: не менее 20 см	
38	Шенуа		Специализированное	Дуршлаг конический. Размер: не менее 23 см	
39	Подставка для разделочных досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
40	Лопатки		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
41	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. размер: не менее 250 мм в длину	
42	Шумовка		Специализированное	Длина ручки : не менее240 мм Материал : нержавеющая сталь Диаметр : не менее 100 мм	
43	Молоток металлический для отбивания мяса		Специализированное	Материал: металл	
44	Терка 4-х сторонняя		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
45	Половник		Специализированное	Объем (л) — 0,18	
46	Таймер кухонный		Специализированное	Тип: электронный	
47	Набор Вилки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
48	Набор Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
49	Ножницы для рыбы		Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь.	
50	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л		Специализированное	Объем: 0,5-0,6 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
51	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л		Специализированное	Объем: 0,7-0,9 л	
52	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали		Специализированное	Обьем: 2,3,5 Для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь	
53	Тарелка глубокая белая 300 мл		Специализированное	Материал: фарфор Без декора Основной цвет: белый Объем, мл: 300-350	
54	Тарелка глубокая белая 250 мл		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 240-275. Без декора	
55	Тарелка круглая белая плоская		Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
56	Пластиковая урна для мусора		Специализированное	Объем: 40 л	
57	Штангенциркуль электронный		Специализированное	Тип цифровой Максимальная величина измерения 150 мм	
58	Набор кухонный ножей (поварская тройка)		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
59	Овощечистка		Специализированное	Материал: пластик/металл	
60	Щипцы универсальные		Специализированное	Длина: не менее300 мм Материал: нержавеющая сталь	
61	Набор пинцетов для оформления блюд		Специализированное	Набор 3 шт, материал: металл	
62	Кисточка силиконовая		Специализированное	Материал: пластик/пищевой силикон	
63	Силиконовая форма "кнели"		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
64	Силиконовая форма полусфера средняя		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
65	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом		Специализированное	Горелка портативная с пьезоподжигом	
66	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
67	Термометр (шуп)		Специализированное	Температура применения от -50 до +300 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
68	Лопатка -палетка изогнутая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
69	Смеситель холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин Тип смеситель Назначение для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
70	Термометр инфракрасный		Специализированное	Диапазон измерений: °C -50...+400. Оптическое разрешение: (D:S) 12:1 Точность: ±1.5. Температурное разрешение: °C 0.1	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
71	Жироуловитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470 Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13 Цвет Серый	
72	Вафельница		Специализированное	Количество рабочих секций 1. Количество сегментов для вафель 2 Тип вафель прямоугольные Напряжение 220 В Мощность 2.2 кВт Ширина 330 мм Глубина 440 мм Высота 320 мм Вес (без упаковки) 21 кг Вес (с упаковкой) 23 кг Страна производства Турция. Дополнительные характеристики: Размер вафли: 100х170х15 мм. Температурный режим: от 50 до 300 °С Габариты в упаковке: 400х540х430 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**		Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750,Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовленна из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ПМ 04: МДК 04.01; МДК 04.02; УП 04 Э.04; ПМ 05: МДК 05.01; МДК 05.02; УП 05 Э.05
2	Стул мягкий кожаный			стул офисный Материал -основания металл; Материал -обивки искусственная кожа Форма сиденья прямоугольная Особенности подлокотники Максимальная нагрузка от 120 кг до 130 кг Высота не менее 89 см Высота сиденья не менее 47 см Ширина не менее55 см Глубина менее 53 см	
3	Стол производственный с моечной ванной;			Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 1200х500х1800	
5	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600х500х1800	
6	Весы настольные электронные;	**Оборудование**	Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Тележка-шпилька		Специализированное	Размер гастроёмкости 600х400 мм Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм. 100 Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки) 19.2. Вес, кг (с упаковкой). 20.2 Ширина, мм 470. Глубина, мм 620. Высота, мм .1700 .Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
7	Пароконвектомат;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке Расстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860 Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				парообразования Инжекторный Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
8	Посудомоечная машина		Основное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565x610x825 Установка Напольная Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
9	Сплит-система инверторного типа		Основное	Высота, внутренний блок 29.4 см. Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см. Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см. Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
10	Конвекционная печь;		Специализированное	Длина, мм 800x835x514 Пароувлажнение камеры есть Расстояние между уровнями 75 Подключение к водопроводу Да Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 60 Напряжение питания, В 220/380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 6.6	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество уровней 4 Время нагрева, мин. 8 Скорость вентилятора 1 Панель управления механическая Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
12	Доска мраморная		Специализированное	Размер: не менее 500*500мм	
13	Лампа для карамели		Специализированное	мощность 1,8 кВт	
14	Вентилятор на клипсе		Специализированное	мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2	
15	Куттер		Специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	
16	Блендер погружной многофункциональный		Специализированное	Мощность 200 - 600 Вт Режим скорости - 2 вида	
17	Ванна для растапливания шоколада		Специализированное	Напряжение, В 220. Мощность, кВт. 2 Масса, кг 9. Температурный режим, *С до +110. Количество	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				зон нагрева. 3 Габаритные размеры, мм 220х660х160	
18	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
19	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
20	Газовая горелка карамелизатор малая		Специализированное	Горелка для карамели ,H=290,L=210,B=75мм	
21	Газовая горелка карамелизатор большая		Специализированное	Подключение баллона цанговое Мощность 1.68 кВт	
22	Фен строительный		Специализированное	Мощность, Вт 2300 Регулировка температуры плавная	
23	Пирометр лазерный		Специализированное	Диапазон измерений: -50...+550 °C Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °C 0.1	
24	Краскопульт электрический		Специализированное	Мощность 550 Вт Объем бачка 0.8 л	
25	Тарелка для подачи десерта		Специализированное	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см. Цвет белый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Блюдо для подачи изделий на дегустацию		Специализированное	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	
27	Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла		Специализированное	Габаритные размеры 220 х 125 х 135 мм Загрузка не менее 0,25 кг Электропитание 220-240 В Потребляемая мощность 0,1 кВт/ч Материал корпуса Нержавеющая сталь Материал емкости Нержавеющая сталь Диапазон нагрева 20 — 50 °С	
28	Поднос пластик		Специализированное	Размер: 400-300 мм	
29	Сотейник 4 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
30	Сотейник 2 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
31	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
32	Сотейник 1 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
33	Сковорода для индукционной плиты		Специализированное	Покрытие: тефлон. Диаметр 260мм	
34	Решётка для глазировки		Специализированное	Размер: 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Подставка металлическая под разделочные доски		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
36	Сито большое d=20 см		Специализированное	Материал: металл	
37	Сито среднее d=14 см		Специализированное	Материал: металл	
38	Сито малое d=7 см		Специализированное	Материал: металл	
39	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)		Специализированное	Материал сталь нержавеющая; L=250/100мм	
40	Стакан мерный 0,5 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 0,5л	
41	Стакан мерный 1 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
42	Стакан мерный 2 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
43	Миска пластиковая 1 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
44	Миска пластиковая 2 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
45	Миска пластиковая 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 3 л	
46	Миска из нержавеющей стали 3 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 3 л	
47	Миска из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
48	Миска из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
49	Корзина для неорганических отходов 60 л		Специализированное	Материал: пластик	
50	Корзина для органических отходов 20 л		Специализированное	Материал: пластик	
51	Палетта (лопатка) кондитерская прямая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 250 мм	
52	Палетта (лопатка) кондитерская угловая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 200 мм	
53	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт.		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина изделия вместе с ручкой 150-170 мм	
54	Лопатка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
55	Крутящаяся подставка под торт		Специализированное	Диаметр: не менее 300мм. Материал: металл	
56	Шпатель для работы с шоколадом малый		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-200 мм	
57	Шпатель для работы с шоколадом большой		Специализированное	Материал: металл. Размер: 250-300 мм	
58	Набор кондитерских насадок		Специализированное	Набор металлических насадок 24шт.	
59	Набор ножей 3 шт.		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
60	Ножницы (малые)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-180 мм	
61	Ножницы (большие)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-230 мм	
62	Набор инструментов для моделирования		Специализированное	Матерал: металл/пластик/силикон. Количество предметов не менее 30-32 шт	
63	Скалка кондитерская для моделирования		Специализированное	Материал: акрил	
64	Скалка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
65	Скалка силиконовая		Специализированное	Материал: пищевой силикон. Размер не менее 250мм в длину	
66	Таймер с обратным отсчётом времени		Специализированное	Тип: электронный	
67	Подставка под бумажные полотенца		Специализированное	Материал: металл	
68	Квадратная акриловая подставка		Специализированное	Материал: акрил. Размер: не менее 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
69	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
70	Купольная вытяжка		Основное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
71	Смеситель для холодной и горячей воды		Основное	Цвет товара сатин. Тип смеситель Назначение для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
72	Жироуловоитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470. Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13. Цвет Серый	
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Презентационный стол	**Мебель**	Специализированное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой. Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ 05: МДК 05.01; МДК 05.02; УП 05 Э.05
2	Стол производственный		Специализированное	Габариты: 600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	
3	Стеллаж сплошной разборный		Специализированное	Материал каркаса: Нерж. сталь Количество полок: 4 Ширина, мм: 1 200 Глубина, мм: 500 Высота, мм: 1 820	
4	Стол с моечной ванной		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
5	Тестораскаточная машина	**Оборудование**	Специализированное	Напряжение, В 380 Мощность, кВт 0.75 Тесто Прямоугольное Минимальная толщина раскатки, мм 0.5; Максимальная толщина раскатки, мм 35; Установка Напольная. Управление Полуавтоматическое	
6	Подовая печь с пароувлажнением		Специализированное	Напряжение, В 380 В Мощность, кВт 19.8 Подключение Электрическое Размер противня, мм 600 * 400 Температурный режим +20...+300 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип установки напольная Пароувлажнение есть	
7	Ледогенератор		Специализированное	Мощность, кВт 0.495 Напряжение, В 220 Габаритные размеры, мм 360х430х760; Масса, кг 36	
8	Шкаф морозильный		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 835х730х2100 Система охлаждения Динамический Тип охлаждения Компрессорный Потребляемая мощность, кВт/ч 0.4; Двери Глухие. Вес, кг 120 Напряжение питания, В 220 Объем, л 680. Подключение Электрическое. Диапазон температур -18...-12	
9	Стол-холодильник с рабочей поверхностью		Специализированное	Холодообеспечение. Встроенное Температурный режим -2...+6 С° Глубина выкладки 600 мм Площадь выкладки (м2) 0,343 Полезный объем выкладки (м) 0,302. Потребление электроэнергии в сутки (кВт) 3,8 Температура окружающей среды +12…+35. Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов 0,343. Наличие запасника Есть Тип охлаждения Динамическое	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Способ оттаивания естеств. теплопритоками Напряжение 220 Номинальный ток, А 4,2 Габариты без упаковки (ДхГхВ) 1350х700х850 Габариты в упаковке (ДхГхВ) 1560х920х1040 Нетто, не более кг 85 Брутто, не более кг 135	
10	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865х895х830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80 Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 95 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Расстоечный шкаф		Специализированное	Питание: 220. Тип управления: механическое. Мощность, кВт: 1,2. Противень: GN1/1, 600х400мм. T max, °C: 60; T min, °C: 30	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Весы для простого взвешивания		Специализированное	Профессиональные.Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
13	Плита индукционная 1-а ком.		Специализированное	Установка настольная. Тип конфорки плоская. Количество конфорок 1. Максимальная нагрузка на поверхность, кг 50. Температурный режим, °С +60 ... +240. Уровней мощности 10. Панель управления сенсорная Таймер есть. Напряжение, В 220. Мощность, кВт 3.5; Вес, кг (без упаковки) 5.15. Вес, кг (с упаковкой) 7.4 Ширина, мм 443; Глубина, мм 355; Высота, мм 110; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 460х370х120	
14	Планетарный миксер		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
15	Спиральный тестомес двухскоростной		Специализированное	Тип питания: Электрический, Вид: Вертикальный, Механизм крепления дежи: Съемная, Тип месильного органа: Спиральный, Количество скоростей: 2, Объем дежи, л: не менее 18	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Тележка-шпилька СМК		Специализированное	Размер гастроёмкости 600х400 мм. Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм 100. Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки). 19.2 Вес, кг (с упаковкой); 20.2 Ширина, мм 470; Глубина, мм 620; Высота, мм 1700; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
17	Противень алюминиевый без перфорации		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
18	Противень алюминиевый перфорированный		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
19	Пластиковые контейнеры для теста 5 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
20	Пластиковые контейнеры для теста 10 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 10л	
21	Миска глубокая из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	
22	Миска глубокая из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
23	Мусорный бак с колесами и педалью		Специализированное	Объем: не менее 20 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24	Ножи поварская тройка		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь Длина лезвия 20, 13, 10 см	
25	Поднос столовый		Специализированное	Размер: 400-300 мм. Материал: пластик.	
26	Доски разделочные пластиковые 6 шт.		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
27	Подставка для досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
28	Пластмассовый скребок		Специализированное	Размер: не менее 150 мм	
29	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		Специализированное	Размер : 430 мм Материал : замша	
30	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 3 л	
31	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 5 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
32	Сотейник с крышкой		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: не менее 1 л	
33	Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34	Совки для сыпучих продуктов		Специализированное	Объем : 360 гр Материал : алюминий	
35	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь Антипригарное покрытие: тефлоновое	
36	Терка четырёхгранная		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
37	Лопатки силиконовые		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	
38	Сито металлическое		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-250 мм	
39	Ножницы		Специализированное	Материал: металл/пластик. Размер: 100-150 мм	
40	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
41	Кисти пекарские из натуральной щетины		Специализированное	Материал: дерево/щетина. Длина: 220-250 мм	
42	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 25 см	
43	Кружка мерная		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
44	Лопата посадочная для подовой печи		Специализированное	Материал рабочей части: алюминий. Общая длина: 1370 мм. Материал ручки : алюминий	
45	Формы для выпечки бриошей		Специализированное	Количество элементов : 6 шт Материал : силикон пищевой Температурный диапазон : -60 °C...+230 °C	
46	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба круглая		Специализированное	Материал ротанг Форма круглая. Диаметр: 220-260 мм	
47	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба прямоугольная		Специализированное	Материал ротанг Форма прямоугольная 30.5x14.5x8 см	
48	Решетка для охлаждения выпечки		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600x400 мм	
49	Смеситель для холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин. Тип смеситель. Назначение для кухни (мойки). Управление рычажное. Тип излива поворотный. Монтаж вертикальный. Материал корпуса нержавеющая сталь. Длина излива 275 мм. Высота излива 320 мм. Высота 350 мм	
50	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина 120 см	
51	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см Глубина, внутренний блок 20.6 см Высота, наружный блок 55.3 см Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см Вес, внутренний блок 10.5 кг Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
52	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
53	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
54	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
55	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
56	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
57	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
58	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Конь гимнастический	**Оборудование**	Специализированное	Конь гимнастический	ОП.09 Физическая культура Спортивные игры и соревнования
2	Мост гимнастический подкидной		Специализированное	Мост гимнастический подкидной	
3	Мат поролоновый		Специализированное	Мат поролоновый	
4	Скакалка гимнастическая		Специализированное	Скакалка гимнастическая	
5	Скамейка гимнастическая		Специализированное	Скамейка гимнастическая 4 метра	
6	Стенка гимнастическая		Специализированное	Стенка гимнастическая 2.4/0.8	
7	Гранаты для метания		Специализированное	Гранаты для метания 700, 500 грамм	
8	Сетка волейбольная		Специализированное	Сетка волейбольная	
9	Щит баскетбольный с кольцом и сеткой		Специализированное	Щит б/б игровой с кольцом и сеткой	
10	Стол для настольного тенниса		Специализированное	Стол для настольного тенниса	
11	Комплект для игры в настольный теннис		Специализированное	Комплект для игры в настольный теннис	
12	Мячи баскетбольные		Специализированное	Мячи баскетбольные	
13	Мячи волейбольные		Специализированное	Мячи волейбольные	
14	Мячи футбольные		Специализированное	Мячи футбольные	
15	Свисток игровой		Специализированное	Свисток игровой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
16	Эстафетные палочки		Специализированное	Эстафетные палочки	
17	Секундомер		Специализированное	Секундомер	
18	Лыжи		Специализированное	Лыжи	
19	Лыжные палки		Специализированное	Лыжные палки	
20	Гантели литые		Специализированное	Гантели литые 4кг	
21	Стойка для штанги		Специализированное	Стойка для штанги	
22	Штанга тренировочная большая		Специализированное	Штанга тренировочная большая	
23	Штанга тренировочная малая		Специализированное	Штанга тренировочная малая	
24	Гиря		Специализированное	Гиря 16 кг	
25	Гиря		Специализированное	Гиря 24 кг	
26	Компьютер персональный	**ТС**	Основной	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
27	Телевизор		Основной	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
28	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемой дисциплины и спортивным играм	**УМК**	Специализированное		
29	Учебники, учебные пособия		Специализированное		
30	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

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

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла	**Мебель**	Основное	Ширина 57 см х Глубина 55 см х Высота 81 см Сиденье: Ширина 47 см х Глубина 43 см х Высота 48 см Подлокотники: Высота: 67 см Материал Каркаса: металл Сиденья: велюр Сиденья: мягкое Спинки: мягкая	Праздники/концертные программы/внеаудиторная работа. Воспитательная деятельность
2	Трибуна спикера		Основное	Трибуна спикера Ширина (мм): не менее550 Высота (мм):не менее1150 Глубина (мм):не менее 450 Цвет фасадов Венге Цвет корпуса Платина материал: Фасад МДФ	
3	Стол для операторской		Основное	Стол операторский Форма: Прямой Габариты ШхГхВ: не менее 1865х1026х785 столешницы: МДФ, каркас - металл Крепление мониторов: 1 монитор на кронштейне	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Монитор	**Оборудование ТС**	Основное	Размер матрицы, дюйм – Не менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. HDMI – Не менее 1 шт.	
5	Комплект аудио и видео оборудования		Основное	– Видеостена. Панелей 16шт, разрешение, пикс. – не менее 1920x1080, видеовходы: HDMI, DisplayPort. – Моноблок. Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте. – Монитор 23.8". Размер матрицы, дюйм – Не менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. Антибликовое покрытие – Наличие. HDMI, DisplayPort. – Акустическая система, радимикрофоны 6шт., стойки для микрофонов 6 шт., усилитель, сабвуфер, звуковая карта. – Камеры упрвляемые 2шт., питание по Ethernet (PoE), крепление настенное – наличие. Оптический зум – не менее 8х. Пульт управления камерами.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				– Сенсорный монитор. Диагональ, дюйм – Не менее 17. Возможность наклона – Да. Максимальный наклон – Более “-5°”. Разрешение не менее 1920x1080пикс. – Коммутатор. Количество LAN портов, шт. - Не менее 8. Количество LAN портов с поддержкой POE, шт - Не менее 3.	

Библиотека / Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стеллажи для книг	**Мебель**	Основное	Ширина 75 см; Высота 145.3 см; Глубина 30 см; Материал стойки металл; Материал полки металл; Допустимая нагрузка на стеллаж 120 кг	Самостоятельная деятельность Образовательная деятельность Воспитательная деятельность
2	Библиотечный шкаф для читательских формуляров		Специализированное	Корпус из ЛДСП 16 мм, цвет "Бук Бавария". Длина - 430 мм; Ширина - 490 мм; Высота - 1 150 мм; Размер ячейки (ШхВхГ) - 104х106х434 мм (3 шт. в ящике). Соответствует ГОСТ 22046-2016 и ТР ТС 025/2012	
3	Стол-стойка библиотекаря		Специализированное	Стол-стойка «Рецепция» оборудована тумбой с выдвижными ящиками. Материал МДФ/ЛДСП толщиной 16 мм; Ширина и высота изделия в мм: 1800х800.	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки-искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный с выходом в Интернет	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

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	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	ОС Windows 10	25	Для реализации дисциплин общего гуманитарного, социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального, и профессионального циклов
2	Office 2016	25	
3	Платформа «Цифровой колледж «Подмосковье»	-	
4	Платформа «Юрайт»	-	
5	Система автоматизации ресторана «R-keeper»	2	ПМ 03. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена 7

3. Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы 7

3.1. Основные положения ……7

3.2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации ……....8

3.3. Структура, содержание и условия к допуску ГИА……...8

3.4. Организация и порядок проведения ГИА ……..9

3.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся …….....9

3.6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации……..10

Приложения ……12

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста

	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС 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 (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

3. Структура программы ГИА

3.1. Основные положения

Рабочая программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана на основе требований:

− Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

− Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

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

− Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рабочая программа ГИА разрабатывается и утверждается на заседании педагогического совета образовательной организацией совместно с сетевыми образовательными организациями и представителями опорного работодателя.

3.2.Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям ФГОС СПО и основной профессиональной образовательной программы ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи ГИА заключаются в комплексной оценке уровня подготовки выпускников, которая:

- определяет уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций,

- оценивает степень владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, перечисленных в таблице 1 настоящей рабочей программы ГИА.

3.3. Структура, содержание и условия допуска к ГИА

Структура, содержание и условия допуска к сдаче демонстрационного экзамена

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечена необходимыми техническими условиями для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке соответствующей для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена на площадке Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж», обеспечивают проведение демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности площадки в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией,

ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр площадки, 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. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск выпускников осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

3.4 Организация и порядок проведения ГИА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включают перечень оборудования: Минимальные требования Пароконвектомат: Стол подставка под пароконвектомат; Весы для молекулярной кухни; Весы настольные электронные; Плита; Холодильный шкаф; Блендер ручной погружной; Планетарный миксер; Стол производственный; Стеллаж; Мойка односекционная со столешницей; Кремер – Сифон для сливок 0,25 – 1 л; Кофемолка электрическая; Мясорубка электрическая; Шкаф шоковой заморозки; Микроволновая печь; Слайсер; Блендер стационарный; Проектор; Экран для проектора.

3.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Критерии оценки при сдаче демонстрационного экзамена

При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты дипломной работы (проекта).

Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен (таблица 3).

Таблица 3

Перевод баллов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"хорошо"	40,00% - 69,99%	20-34,99

"отлично"	70,00% - 100,00%	35-50

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

3.6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранениирезультата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена

В рамках реализации ФП «Профессионалитет» предусмотрено проведение демонстрационного экзамена профильного уровня.

Ключевые особенности демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» заключаются в следующем:

- экзамен проводится по решению образовательной организации, входящей в кластер, на основании заявлений выпускников;

- задания демонстрационного экзамена основываются на требованиях ФГОС СПО с учетом требований работодателей, входящих в кластер;

- в состав государственной экзаменационной комиссии обязательно включается представитель предприятия ООО «Прометей» - ГК «Les Art Resort» (опорный работодатель кластера).

Разработчиком оценочных материалов для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» является ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (ИРПО). Разработчик формирует рабочие группы по разработке оценочных материалов с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, организует проведение экспертизы разработанных оценочных материалов специалистами федеральных учебно-методических объединений, представителей кластеров.

Не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА, разработанные комплекты оценочной документации для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» размещаются на официальном сайте ИРПО.

Для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам ФП «Профессионалитет» колледж до 1 ноября года, предшествующего году проведения ДЭ, выбирает один комплект оценочной документации из реестра по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

После выбора КОД колледж осуществляет предварительное распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности центра проведения демонстрационного экзамена, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения заданий по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Предварительное распределение экзаменационных групп учитывается при формировании заявки на проведение ДЭ.

Для организации работы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» в субъекте Российской Федерации определяется уполномоченная организация – региональный оператор, а также лицо, ответственное за все процессы и взаимодействие с федеральным оператором (далее – Координатор). Координатор назначается из числа сотрудников регионального оператора. Приказ о назначении регионального оператора и Координатора отправляется федеральному оператору не позднее 30 сентября года, предшествующего году проведения ДЭ.

В целях составления сводного графика проведения демонстрационного экзамена колледж в установленном федеральным оператором порядке не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, направляет заявку в электронном виде в адрес регионального оператора по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

До 10 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, региональные операторы направляют федеральному оператору в электронном виде сводные графики проведения демонстрационных экзаменов в образовательных организациях региона.

До 26 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, единый сводный график

проведения ДЭ в следующем году размещается на сайте федерального оператора.

В случае необходимости внесения корректировок в график региональный оператор не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения ДЭ, отправляет федеральному оператору уточненный график с обоснованием необходимости внести корректировки.

При составлении графика колледж учитывает, что длительность проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося и в соответствии с КОД.

Государственная экзаменационная комиссия создаётся колледжем по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГЭК для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» формируется из числа педагогических работников, ведущих специальные дисциплины, представителей работодателя ГК «Les Art Resort», экспертов, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности.

За 2 месяца до начала демонстрационного экзамена колледжем формируется план мероприятий по подготовке к проведению демонстрационного экзамена, в том числе приказ об утверждении графика проведения демонстрационного экзамена, расписание демонстрационного экзамена с указанием времени проведения по экзаменационным группам.

Не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена ГЭК утверждает план проведения демонстрационного экзамена. В план включают:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Подготовка списка участников демонстрационного экзамена осуществляется колледжем на основе заявлений выпускников на прохождение ГИА в форме демонстрационного экзамена, а также согласий на обработку персональных данных. Обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Личные профили на соответствующей цифровой платформе федерального оператора заполняются и подтверждаются не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт, а также региональный оператор, подтвердивший данные сведения.

Регистрация экзаменов в цифровой системе федерального оператора производится федеральным оператором на основе Сводного графика не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена в разрезе каждой сдающей экзаменационной группы с присвоением идентификационного номера.

Формирование экзаменационных групп в цифровой системе осуществляется региональным оператором не позднее чем за 21 календарный день до даты начала демонстрационного экзамена путем прикрепления экзаменуемых к конкретному зарегистрированному экзамену в соответствии с инструктивными материалами федерального оператора.

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области "Красногорский колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
на 2024-2025 учебный год

Красногорск, 2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	3
1.2. Направления воспитания	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания	4-10
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	11-13
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	14-20
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	21
3.1.Кадровое обеспечение	21-22
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	22
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	22-23
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	23-24
3.5. Анализ воспитательного процесса	24-25
КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	26--62

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ МО «Красногорский колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации - ГБПОУ МО «Красногорский колледж» (далее – Колледж).

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 право- порядку, 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).

1.2.Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское 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;

- патриотическое воспитание - 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 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;

- ценности научного познания - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3.Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие

нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ«Обобразовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- 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 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. 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, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.
Патриотическое воспитание
Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных

этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки

зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
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. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
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. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
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 достоверной 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.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
Имеющий представления о гражданских правах и обязанностях. Принимающий активное участие в общественной жизни группы, образовательной организации, профессионального сообщества
Патриотическое воспитание
Понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины — России, Российского государства. Понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение.
Духовно-нравственное воспитание
Уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учётом национальной, религиозной принадлежности. Сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека. Умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки.
Эстетическое воспитание

Способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей, профессиональном мастерстве. Проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве, профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде. Владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе. Ориентированный на физическое развитие с учётом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом
Профессионально-трудовое воспитание
Проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление. Проявляющий интерес к разным профессиям. Участвующий в различных видах трудовой деятельности.
Экологическое воспитание
Понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду. Выражающий готовность в своей профессиональной деятельности придерживаться экологических норм.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Красногорский колледж» реализует образовательные программы профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по программам подготовки специалистов среднего звена.

Главной задачей колледжа является выпуск грамотных специалистов, мотивированных на постоянное повышение своей квалификации, коммуникабельных, готовых к сотрудничеству, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям, профессионалов своего дела.

Ведущая идея жизнедеятельности колледжа - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал, овладевать важными социальными нормами способствующие развитию компетенций профессионала и личности.

Уклад жизни колледжа обеспечивают средообразующие действия:

-принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности;

-локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;

-локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;

-традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые

праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;

-создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни:

- формирование у студентов личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО;

- идентичность и сопричастность (переживание и сознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

- активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада, являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства.

Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;

-ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);

-субъективности (учет и признание индивидуальности личности);

-принцип природосообразности;

-баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы, изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;

-воспитание в коллективе и через коллектив;

-развитие структуры студенческого самоуправления;

-организация работы с одаренными студентами;

-приобщение к здоровому образу жизни;

-организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;

-развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

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.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов сообществ: профессиональных, профессионально-социальных. 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 такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

- 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.).

Профессионально-социальное сообщество включает семьи обучающихся, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания, но и уважение друг к другу. Основная задача - объединение усилий по воспитанию.

Профессионально-социальное 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. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда, когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

В колледже организуются разновозрастные 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 в том числе и для инклюзивного образования.

Культура поведения участника воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада. Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов — это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсов, мероприятий, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/; «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/; «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/; «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru; отраслевые конкурсы профессионального мастерства; субъектов Российской Федерации, а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

Ежемесячно:

- заседание Совета по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних

- книжные выставки в библиотеках корпусов, посвященные юбилейным датам писателей, политических деятелей, знаменитых людей и знаменательным датам.

В течение каждого месяца:

- мероприятия, направленные на формирование принципов здорового образа жизни, позитивного мышления, сплочения подростковых коллективов, коммуникации, предупреждения суицидального поведения, по профилактике употребления алкоголя и наркотических средств;

- классные часы, уроки мужества, посвященные датам воинской славы России, государственным праздникам;

- внеурочные занятия – Разговоры о важном;

- индивидуальная работа с родителями (законными представителями);

- работа с обучающимися «группы риска».

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное 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;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;

- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;

- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для 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 учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;

- реализацию мероприятий профилактической направленности (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 «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
-формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего Колледжа праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров Колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

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 колледжа, с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее;
- 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; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к колледжу, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных мате- риалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю колледжа ;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;

- организацию и поддержание в колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в колледже;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики Колледжа (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;

- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в колледже, предусматривает:

- организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (студенческий совет и др.), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в колледже, в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в Колледже, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (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.);
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков само- рефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в Колледже, профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства Колледжа, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в Колледже предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- 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;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Модуль «Уклад Колледжа»

Воспитание в рамках Уклада Колледжа – это ключевые дела, основа организационно-массовой работы, отражающей традиции Колледжа, главные традиционные дела и комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых проектов для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Реализация воспитательного потенциала Уклада Колледжа, предусматривает:

- обеспечение включенности большого числа обучающихся и взрослых в мероприятия и события в Колледжа с целью интенсификации их общения, формировании ответственной позиции к происходящему в Колледжа.;

- построение системы воспитательной работы в Колледже в течение года, сохраняющей традиции, преемственности поколений обучающихся посредством реализации задач:

- на внеколледжном уровне:

- социальные проекты (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности);

- участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;

- участие в акциях и проектах округа, проводимые для жителей, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих;

- на уровне Колледжа

- поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации еженедельно по понедельникам, исполнение Гимна Российской Федерации;

- классные часы «Разговор о важном» еженедельно по понедельникам;

- ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, в которых участвуют все группы Колледжа;

- торжественные праздники: День знаний, День учителя, Новогодний праздник и др., а также ритуалы посвящения в студенты, выпускные вечера, символизирующие приобретение обучающимися новых социальных статусов;

- церемонии награждения обучающихся и педагогов за активное участие в жизни колледжа, защиту чести Колледжа в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие колледжа, что способствует поощрению социальной активности, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

Модуль «Музей Колледжа»

Реализация воспитательного потенциала работы в рамках Музея Колледжа предусматривает:

- активизацию работы обучающихся по изучению и сохранению духовно-нравственных ценностей родного края,

- расширение и углубление знаний по истории и культуре родного края, страны на основе знакомства с материалами музея;

- развитие навыков поисковой, исследовательской деятельности, экскурсоводческой работы через развитие метапредметных компетенций;

- воспитание гражданственности, любви к Родине, почитания и уважения народных традиций и обычаев, ощущения своих корней, преемственности поколений, ответственности за судьбу своего народа и его культуры, формирования национальной терпимости, активной жизненной позиции.

Модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:

- организацию единого информационного пространства Колледжа;

- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;

- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий Колледжа (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение

- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Модуль «Студенческие объединения»

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению

качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:

- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;

- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих объединениях:

- Студенческий театр;
- Студенческий спортивный клуб «Юность»;
- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- Медиацентр_К;
- Волонтерская команда;
- Всероссийский студенческий корпус спасателей;
- МОО Российские Студенческие Отряды.
- ВПК «Патриоты России»
- ДПК «Огнеборцы»
- Добровольная народная дружина

Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе

- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне Колледжа:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам, и др.);
- событийное добровольчество (эвент-волонтерство)(участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);
- просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующие продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями: СПИД, наркомания, аутизм и др.);
- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.).
- зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным)

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ МО «Красногорский колледж» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по учебной работе и заместителя директора по учебно-производственной работе, советника директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагогов-организаторов, тьюторов, социальных педагогов, педагога-психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ МО «Красногорский колледж» отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.2Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами Учреждения, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ МО «Красногорский колледж».

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте колледжа: http://www.krstc.ru/localact/

3.3Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально

уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия:

В системе организации воспитательной деятельности с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности важно установить сотрудничество педагогов, классного руководителя, педагогов-психологов, социального педагога, родителей (законных представителей) обучающихся, с целью устранения нарушенных функции, развития функциональных систем обучающихся, коррекции поведения, формирования социально-значимых качеств

При организации воспитательного пространства необходимо создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений к семье, труду, своему отечеству, своей малой и большой Родине, природе, миру, знаниям, культуре, здоровью, окружающим людям, к самим.

Формирование доброжелательного отношения к обучающимся, имеющим особые образовательные потребности и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений, а также индивидуальный подход позволит получить им необходимые социальные навыки, знания и умения необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для ихуспешной социальной адаптации и интеграции в как в образовательной организации, так и в профессиональной деятельности;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со сторонывсех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности.
- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и психическому состоянию методов воспитания;
- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации;
- личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся

ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся;

- соответствия артефактов и процедур награждения укладу Колледжа, качеству воспитывающей среды, символике Колледжа;

- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);

- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);

- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;

- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение Похвальной грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;

- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;

- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;

- благодарственное письмо обучающемуся;

- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;

- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Колледжа / Экране успеха (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей);

- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;

-успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;

- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;

- участие в творческой, исследовательской деятельности;

- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;

- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне колледжа, округа региона, Российской Федерации, на международном уровне.

- спортивные достижения на различных уровнях

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении слушателей и обучающихся ГБПОУ МО «Красногорский колледж»

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

3.5Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

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 Колледже, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды Колледжа.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в Колледже мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в Колледже, 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, социальными педагогами, педагогом-психологом.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом Колледжа.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Работники, реализующие модуль (ответственные)	Модули
СЕНТЯБРЬ					
2.09	Мероприятия, посвященные Дню знаний.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместители директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, начальник отдела безопасности, заведующий структурным подразделением, социальные педагоги, классные руководители, преподаватели	«Уклад колледжа », «Основные воспитательные мероприятия»
3.09	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей»
2-6.09	Выборы в Студенческий совет	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместители директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители	«Самоуправление»
5.09	Мероприятия, посвященные Международному дню благотворительности	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Волонтерская (добровольческая) деятельность», «Наставничество»
9.09	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Уклад колледжа »

				Проведение: Классные руководители	
11-20.09	Организация работы Студенческого совета	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
16.09	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
23.09	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
25.09	Мероприятия, посвященные Международному дню глухих	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Наставничество», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
23-27.09	Введение в профессию (специальность).	Обучающиеся 1-х курсов	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УПР, УР, УВР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Наставничество»
В течение месяца	Организация социально-психологического тестирования обучающихся	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Профилактика и безопасность»

				социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.09.2024 - День окончания Второй мировой войны День российской гвардии 08.09.2024 День Бородинского сражения русской армии под командованием М. И. Кутузова с французской армией 11.09.2024 День победы русской эскадры под командованием Ф. Ф. Ушакова у мыса Тендра 21.09.2024 День победы русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской битве	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа » «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
28.09	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	«Уклад колледжа », «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Кураторство»
30.09	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
ОКТЯБРЬ					

2.10	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, УР, УПР, советник директора по воспитанию, директора филиалов классные руководители, преподаватели	«Уклад колледжа », «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».
4.10	Мероприятия, посвященные Всемирному дню защиты животных	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Основные воспитательные мероприятия», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
4.10	Мероприятия, посвященные Дню Гражданской обороны МЧС России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Преподаватель-организатор ОБЖ	«Гражданско-патриотическое воспитание»
4.10	Мероприятия, посвященные Дню учителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР	«Уклад колледжа »», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
7.10	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
14.10	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
16.10	Мероприятия, посвященные Дню отца	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»

				Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом;	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	- обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Колледжа»
В течении месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 02.10.2024 Международный день социального педагога.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»

В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа » «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
НОЯБРЬ					
6.10	День народного единства (беседы, акции, открытые уроки)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением	«Основные воспитательные мероприятия»
11.10	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
13.10	Мероприятия, посвященные Международному дню слепых	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Наставничество», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
15.10	Мероприятия, посвященные Международному дню толерантности	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением,	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»

18.10	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
20.10	Мероприятия, посвященные Всероссийскому дню правовой помощи детям	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальные педагоги, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Наставничество»
22.10	Мероприятия, посвященные Дню матери	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»
25.10	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
29.10	Мероприятия, посвященные Всемирному дню домашних животных	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	«Волонтерская (добровольческая) деятельность»
29.10	Мероприятия, посвященные Дню Государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УПР, директора филиалов, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »

В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

30.10	Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 07.11.2024 105 лет Октябрьской революции 1917 года в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Колледжа»
В течении месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 06.11.2024 22.11.2024 День психолога в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа », «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »»
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
ДЕКАБРЬ					
2.12	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »»
3.12	Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, преподаватель-	«Основные воспитательные мероприятия»

				организатор ОБЖ, классные руководители	
4.12	Мероприятия, посвященные Международному дню инвалидов	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог-психолог	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»
5.12	Мероприятия, посвященные Дню добровольца (волонтера)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Волонтерская (добровольческая) деятельность»
6.12	Мероприятия, посвященные ДнюГероев Отечества.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»
9.12	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »»
11.12	Мероприятия, посвященные Международному дню прав человека	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей»

12.12	Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия»
16.12	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
18-22.12	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
23.12	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
26.12	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели	«Уклад колледжа »
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, директора филиалов Проведение:	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »

	благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом			социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.12.2024 День победы русской эскадры под командованием П.С.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»

	Нахимова над турецкой эскадрой у мыса Синоп 04.12.2024 День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой 24.12.2024 День взятия турецкой крепости Измаил русскими войсками под командованием А.В. Суворова				
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
ЯНВАРЬ					
13.01	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »»
25.01	Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (Татьянин день).	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »
20.01 27.01	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »

	эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом			Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 27.01.2025 День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»

В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
ФЕВРАЛЬ					
3.02 10.02	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Уклад колледжа »

				Классные руководители	
14.02	День памяти воинов-интернационалистов.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», « Музей колледжа»
17.02	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
21.02	Мероприятия, посвящённые Международному дню родного языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
21.02	Мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »

В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.02.2025 День разгрома советскими войсками немецко фашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР Проведение:	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

				Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа » «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
МАРТ					
1.03.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »

7.03	Мероприятия, посвященные международному женскому дню	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »
17.03	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
18.03	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»
20-21.03	Мероприятия, посвященные Всемирному дню поэзии	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа »
24.03	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа »
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»

В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия»,

				структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа »
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», ««Уклад колледжа »
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра(в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа »

				Проведение: Руководитель студенческого театра	
АПРЕЛЬ					
7.04	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»
8.04	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: классные руководители, руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»
11.04	Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели астрономии, классные руководители, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия»
14.04	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»
18.04	Международный день памятников и исторических мест. Проведение акции	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа»

	облагораживание памятников			Проведение: Классные руководители	
19-27.04	Проведение Дней открытых дверей	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УР, преподаватели, классные руководители	«Наставничество», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
19-27.04	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
18.04	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа»
21.04	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»
22.04	Мероприятия, посвященные Всемирному дню Земли	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Основные воспитательные мероприятия»

				Классные руководители, преподаватели географии, биологии	
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа»
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом;	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	- обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 18.04.2025 День победы русских воинов князя Александра Невского над немецкими рыцарями на Чудском озере	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение:	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

				Руководитель волонтерской команды	
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа»
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа»
МАЙ					
5-8.05	Мероприятия, посвященные Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад колледжа»
12.05	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»
16.05	Мероприятия, посвященные Международному дню музеев	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа »
19.05	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»

23.05	Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
26.05	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад колледжа»
30.05	Мероприятия, посвященные Всемирному дню без табака	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа»

	студенческого спортивного клуба в соответствие с планом			физической культуры, классные руководители	
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

				библиотекой, библиотекарь,	
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа»
В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа»
ИЮНЬ					
1.06	Мероприятия, посвященные Международному дню защиты детей.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватель русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

6.06	Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню, Дню русского языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, преподаватель русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
11.06	Мероприятия, посвященные Дню России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Заместитель директора по УВР, директора филиалов, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
22.06	Мероприятия, посвященные Дню памяти и скорби	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: Классные руководители, Преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Музей колледжа»
26.06	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, классные руководители	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
27.06	Мероприятия, посвященные Дню молодежи	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»

В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад колледжа»
В течении месяца	Мероприятия колледжа: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР, директора филиалов Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей колледжа»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, директора филиалов Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад колледжа», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра_ К «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад колледжа»

В течении месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад колледжа»
ИЮЛЬ					
8.07	День семьи, любви и верности	социальные сети		Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
30.07	День военно-морского флота	социальные сети		Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
АВГУСТ					
22.07	День Государственного Флага Российской Федерации	социальные сети		Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
23.07	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	социальные сети		Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
27.07	День российского кино	социальные сети		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Основные воспитательные мероприятия»,

				Проведение: Руководитель студенческого театра	«Организация предметно-пространственной среды»