



Министерство просвещения Российской Федерации

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
Повар, кондитер**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 1 от 29.08.2023 г.

**Утверждено Приказом КГБПОУ
«Уярский сельскохозяйственный
техникум»**

приказ № 248 от 29.08.2023 г.

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ЗАО «Большеуриное»**

Генеральный директор

/ Н.А.Креминский



2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	
5.3. Календарный учебный график	
5.4. Рабочая программа воспитания	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ФГОС СПО

с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО);

– 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 об утверждении профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;

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

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;
 КОД – комплект оценочной документации;
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» осваивает общие виды деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и междисциплинарные модули: Естественно – научных дисциплин; Технические процессы технологического оборудования; Экономика и управление.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ЗАО «Большеуриновское»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Повар	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Кондитер	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Пекарь	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – 3 года 10 мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий

			(самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять

	грамотности в различных жизненных ситуациях		бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением, принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе

			и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 1.1.01	Умения: подготавливать рабочее место
		У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	У 1.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ
	З 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектowanie), упаковка на вынос хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями
	У 1.3.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
	З 1.3.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	Н 1.4.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектowanie), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.4.02	Ведение расчётов с потребителями
	У 1.4.01	Умения: выбирать, применять,
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в		

	соответствии с запросами региона в рыночных условиях.		комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
		3 1.4.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
		3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
		У 2.1.01	Умения: подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
		3 2.1.01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правила и способы сервировки

			стола, презентации бульонов, отваров
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	
	Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями.	
	У 2.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	З 2.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных	
	З 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
	З 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление,	Н 2.4.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества,	

непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями.
	У 2.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	З 2.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	З 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	Н 2.5.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и

	изделий разнообразного ассортимента		гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
		З 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.6 Осуществлять	Н 2.6.01	Навыки/практический опыт:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.6.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
		З 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.7.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.7.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 2.7.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья в том числе региональных
		3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	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	Н 2.8.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.8.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

		3 2.8.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
		3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
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	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 3.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		3 3.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 3.2 Осуществлять	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: в

	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного

			ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в

			том числе региональных.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	
	Н 3.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями.	
	У 3.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	З 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	З 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
		правила и способы сервировки	

			стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.01		Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.5.02		упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 3.5.03		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.5.04		ведении расчетов с потребителями.
	У3.5.01		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.02		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У3.5.03		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	З 3.5.01		Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З 3.5.02		правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.6.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.03	порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.6.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 4 Приготовление,	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место,	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 4.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		З 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости,

			взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями.

		У 4.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.3.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.4.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
		З 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом

			требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
		З 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
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	Н 5.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 5.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно

			эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		3 5.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
		Н 5.2.02	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,

			правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.3.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
		Н 5.3.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.3.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые

			изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
		3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.4.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.4.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.4.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.4.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы

			подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
		У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.5.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.5.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
		Н 5.5.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.5.06	ведении расчетов с потребителями.;

		У 5.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
		З 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
		З 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ВД 6 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 6.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема

			сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.1 .01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 6.1.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 6.2.01	Навыки/практический опыт: Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 6.2.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических

			операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2.01	Умения: Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

		У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		3 6.2.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	11
Обязательная часть образовательной программы				
		1476	222	
ООД.01	Русский язык	126	36	1
ООД.02	Литература	126	46	1
ООД.03	Математика	232	80	2
ООД.04	Иностранный язык	72	40	1
ООД.05	Информатика	144	62	2
ООД.06	Физика	108	58	1
ООД.07	Химия	72	40	1
ООД.08	Биология	72	22	1
ООД.09	История	136	20	1
ООД.10	Обществознание	108	12	1
ООД.11	География	108	38	2
ООД.12	Физическая культура	72	68	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	32	1

	Индивидуальный проект	32		1
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	630	254	
	Общепрофессиональный цикл	184	106	
ОП. 01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	48	16	4
ОП. 02	Безопасность жизнедеятельности	48	16	3
ОП. 03	Физическая культура	88	74	3
МДМ.01	Естественно-научные дисциплины	108	26	
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	48	10	1
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров	60	16	1
МДМ.02	Технические процессы технологического оборудования	90	26	
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	12	1
ОП.07	Охрана труда	48	14	3
МДМ.03	Экономика и управление	248	96	
ОП.08	Экономические и правовые основы производственной деятельности	58	22	3
ОП.09	Основы калькуляции и учета	46	10	2
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	36	4
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	48	14	3
ОП.12	Обслуживание посетителей	48	14	2
	Профессиональный цикл	2726	2086	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	438	328	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	10	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114	30	2
УП.01	Учебная практика	144	144	2
ПП.01	Производственная практика	144	144	2

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	600	492	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	12	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	132	48	2
УП.02	Учебная практика	144	144	2
ПП.02	Производственная практика	288	288	2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	474	376	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	114	42	3
УП. 03	Учебная практика	144	144	3
ПП. 03	Производственная практика	180	180	3
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	500	394	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	10	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	140	60	3,4
УП. 04	Учебная практика	144	144	4
ПП. 04	Производственная практика	180	180	4
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	714	496	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	10	4

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	58	4
МДК.05.03	Технология лепки	36	14	4
МДК.05.04	Технология работы с шоколадом	60	18	4
УП. 05	Учебная практика	180	180	4
ПП. 05	Производственная практика	216	216	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	712	520	
	Общепрофессиональные дисциплины	178	76	
ОП. 13	Конструктор карьеры	64	38	3
ОП.14	Основы бережливого мышления	66	28	4
ОП.15	Основы финансовой грамотности	48	10	2
	Профессиональный модуль	534	444	
ПМ .06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	534	444	
МДК.06.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	210	120	3
УП.06	Учебная практика	72	72	3
ПП.06	Производственная практика	252	252	3
Объем образовательной программы				
Срок обучения		3 года 10 мес		
Итого:		5904	3056	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		Длительност ь обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название				
1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	180	3	Заготовочный цех	-
2	Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	Заготовочный цех	-
3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.					Мясо-рыбный цех	

4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса и домашней птицы.						
5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПМ 02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		4	Догодочный цех	-
6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	288	4	Горячий цех	-
7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента					Горячий цех	
8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента					Горячий цех	

9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента					Горячий цех	
10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					Горячий цех	
11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					Горячий цех	
12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					Горячий цех	
13	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 03	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и	180	5	Доготовочный цех	-

			закусок разнообразног о ассортимента				
14	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	Холодный цех	-
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок					Холодный цех	
16	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента					Холодный цех	
17	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок					Холодный цех	
18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					Холодный цех	
19	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента					Холодный цех	
20	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 04	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих холодных		7	Доготовочный цех	-

21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов и разнообразного ассортимента	
22		
23	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента	
24	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

сладких блюд, десертов, напитков				
Процессы приготовлени я, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	180	8	Холодный цех	-
			Горячий цех	
			Холодный цех	
			Горячий цех	

25							
26	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПМ 05	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	216	8	Специализированный цех	-
27	Приготовление отделочных полуфабрикатов		Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8	Мучной, кондитерский цеха	-
27	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.					Мучной цех	
28	Осуществлять хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента					Мучной цех	

29	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Мучной цех Кондитерский цех	-
30	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента					Кондитерский цех	-
31	Приготовление декора для кондитерских изделий из марципана, мастики.		Технология лепки		8	Кондитерский цех	-
32	Творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.						
33	Подготовка основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства декора из шоколада и шоколадных изделий.		Работа с шоколадом		8	Кондитерский цех	-
34	Приготовление декора для кондитерских изделий из различных видов шоколада						
35	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадных изделий разнообразного ассортимента						
36	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления мясных полуфабрикатов	ПМ 06	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных		6	Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов	-
37	Подготовка основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов						

38	Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий, натуральных мясных полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, фаршированных полуфабрикатов, панированных полуфабрикатов, замороженных полуфабрикатов в тесте, быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд		технологическ их линиях

252		Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, склад-холодильник	

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

курс	Сентябрь				Октябрь				30-04	Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				29-04	Май				Июнь				Июль				Август											
	01-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28		06-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20		22-27	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31						
	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																		К	К																																							
2									У	У	У	У	П	П	П	П		А	К	К									У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П				А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3								У	У	У	У	П	П	П	П	П		А	К	К							У	У	П	П	П	П	П	П	П							А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4								У	У	У	У	П	П	П	П	П		А	К	К									У	У	У	У	У	П	П	П	П	П			А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточ ная аттестация, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.	Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр							
	нед.	час	нед.	час	нед.	час						
1	39	1404	17	612	22	792	2				11	52
2	18	648	8	288	11	396	2	8	12		11	51
3	21	756	7	252	14	504	2	6	12		11	52
4	17	612	7	252	10	360	2	9	11	2	2	43
Итого:	95	3420	39	1404	57	2052	8	23	35	2	35	
								58		2		198

Обозначения:

	Теоретическое обучение
У	Учебная практика
П	Производственная практика
А	Промежуточная аттестация
К	Каникулы
И	Государственная (итоговая) аттестация выпускников

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

- учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный 140х120х75
2	Стул ученический	Стул ученический деревянный, каркас металл, без подлокотников
3	Стол ученический	Стол прямой деревянный, каркас металл, 120х70х75
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Тумба приставная 42х50х75
2	Шкаф	Шкаф-купе 143х41х144
3	Стеллаж	Стеллаж встраиваемый ячеистый 2560х2300х500
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Операционная система Ethernet, HDMI или DVI, VGA. Для комфортной работы с объемными документами в формате docx и PDF,
2	Магнитно-маркерная доска	Магнитно-маркерная доска
3	Мультимедиапроектор	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему

	по всем темам программы	
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	Модели: «Кристаллические решётки металлов и неметаллов», набор для моделирования строения органических веществ Приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента: Общего назначения; Демонстрационные; Специализированные приборы и аппараты Натуральные объекты коллекции: Алюминий, Волокна, Каменный уголь и продукты его переработки, Каучук, Металлы и сплавы, Минералы и горные породы, Нефть и важнейшие продукты ее переработки, Пластмассы, Стекло и изделия из стекла, Топливо Чугун и сталь, Шкала твердости Реактивы: наборы неорганических и органических веществ для проведения лабораторных и практических работ

Кабинет «Русского языка и литературы».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный 140х120х75
2	Стул ученический	Стул ученический деревянный, каркас металл, без подлокотников
3	Стол ученический	Стол прямой деревянный, каркас металл, 120х70х75
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	
2	Шкаф	
3	Стеллаж	Стеллаж встраиваемый ячеистый 2560х2300х500
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Рабочее место преподавателя: стационарный компьютер, операционная система Windows 10, HDMI,DVI, VGA. Для комфортной работы с объемными документами в формате docx и PDF, а также создания презентации в формате pptx. 3 стационарных рабочих мест (компьютеры) с операционной системой, установленным пакетом ПО для работы студентов.
2	МФУ	На формат А-4, черно-белая печать
3	Интерактивная панель	

Дополнительное оборудование		
1	Интерактивный флипчарт	
2	Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	
3	Ноутбук	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему. Презентации по разделам учебной программы. Видео лекции по разделам, видео фильмы по произведениям.
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	

Кабинет «Информатики».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный ЛДСП 140х100х75.
2	Стул ученический	Стул ученический ЛДСП, каркас металл, без подлокотников.
3	Стол ученический	Стол прямой ЛДСП, каркас металл, 120х70х75.
4	Стол компьютерный	Стол компьютерный, отделение для системного блока, полка для клавиатуры.
5	Кресло компьютерное	Кресло экокожа, крестовина хром мультиблок обивка.
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф	Шкаф двухстворчатый модульный, распашной 220х80х60.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Операционная система Ethernet, HDMI или DVI, VGA.
2	МФУ	На формат А-4, черно-белая печать.
3	Набор демонстрационного оборудования	Проектор, интерактивная приставка Mimio Teach, магнитная доска.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему.
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 15 человек.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	Макеты из расчёта по 1 на тему.

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Габариты: 1200х500 мм
2	Стул ученический	380*380*340-420мм
3	Стол учителя	120х60х74
4	Стул компьютерный	665х310
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	Ширина 1200 мм Глубина 560 мм Высота 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокарты для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
3		
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по основам агрономии и зоотехнии	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Габариты: 1200х500 мм
2	Стул ученический	380*380*340-420мм

3	Стол учителя	120х60х74
4	Стул компьютерный	665х310
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	Ширина 1200 мм Глубина 560 мм Высота 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	
Дополнительное оборудование		
1	Учебный автомат АК-74	1220 х 230 х 95 мм
2	Противогазы	
3	Медицинская аптечка с техническими средствами обучения	1. Анальгин, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 2. Ацетилсалициловая кислота, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 3. Гипотермический (охлаждающий) пакет - 2 шт. 4. Дротаверин (но-шпа), табл. 40 мг №10 - 1 уп. 5. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт. 6. Бинт стерильный (5 м × 10 см или 5 м × 7 см) - 2 шт. 7. Бинт нестерильный (5 м × 10 см) - 2 шт. 8. Бинт нестерильный (5 м × 5 см) - 2 шт. 9. Салфетка асептическая антимикробная (7 × 10 см, №1) - 2 уп. 10. Лейкопластырь бактерицидный (1,9 см х 7,2 см) - 10 уп. 11. Салфетки стерильные кровоостанавливающие (6 × 10 см №3) - 1 уп. 12. Бриллиантового зеленого раствор (1%, 10 мл) - 1 фл. 13. Лейкопластырь (1

		× 250 см) - 1 уп. 14. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный №1, 3, 6 - по 1 шт. 15. Вата нестерильная, 50 г - 2 уп. 16. Сульфацила натрия раствор 20%, 1 мл №2 тубик-капельница или 5 мл флакон- капельница - 1 уп./1 фл. 17. Перекиси водорода раствор (3%, 40
		мл) - 1 фл. 18. Линимент синтомицина (5% или 10%, 25 г) - 1 туб. 19. Нитроглицерин, капс. (0,5 мг №20 или табл. 0,5 мг №40) - 1 уп. 20. Валидол, табл. (60 мг №6 или №10) - 3 уп. 21. Устройство для проведения искусственного дыхания “РотУстройство-Рот” - 1 шт. 22. Аммиака раствор (10%, 40 мл) - 1 фл. 23. Уголь активированный, табл. 250 мг №10 - 2 уп. 24. Корвалол, 15 мл - 1 фл. 25. Ножницы - 1 шт. 26. Стаканчик для приема лекарств - 1 шт. 27. Футляр для аптечки - 1 шт.
4	Индивидуальные средства защиты	
5	Огнетушитель порошковый (учебный)	
6	Огнетушитель пенный (учебный)	
7	Огнетушитель углекислотный (учебный)	
8	Винтовки пневматические	
9	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	
	Стеллаж	
	Шкаф открытый	
	Читательский стол двухместный, многоместный	
	Компьютерный стол	
	Информационный стенд	
	Стул	

	Кресло компьютерное	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал»

№ Наименование оборудования		Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	размер: 2100x2100x1200м
	Стеллаж открытый	односторонний 2200x800x288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	100x150
	Кресло читательское	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)	монитор, клавиатура, мышь системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение

	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °C Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США

6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800х760х400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	HORECA SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255х455х305 Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580х420х380 Т min, С: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроек GN 1/1 - 40 или противней 600х400.
11	Льдогенератор;	Вгема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Deloro настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530х325х65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530х500х400. Габариты, мм: 1200х600х870. Каркас: оцинкованная сталь.

15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	esckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220 Мощность, кВт: 0,3 Количество стаканов, шт: 1 Объем одного стакана, л: 0,7 Количество скоростей: 2 Материал корпуса: Нерж. сталь Материал стакана: Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение

		Размеры камеры 435х435х180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305х280х190 мм, масса 14 кг, Grill Master
24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм³ Температура от -20 до +60 °С Габаритные размеры 144х47х17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60

		.Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный	Питание: 220

	шкаф	Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WLBake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм, пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм). Италия
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроремокостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
9	Льдогенератор	Вгема IMF 58A подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай

		Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425x285x262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpoint.ru, копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.
13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л
17	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющей сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-

		присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625x450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфрокрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °C (-58 ~ 1022 °F) Повторяемость: 1% показаний или 1 °C Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °C (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °C (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1

23	Термометр со щупом	Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °C: 300
24	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
25	Машина для вакуумной упаковки	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
26	Производственный стол с моечной ванной	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Стол производственный кондитерский открытый, серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400x400x300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом.

		Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях оказывающих услуги населению в области общественного питания по профилю и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» «Хлебопечение» (или их аналогов)».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области ресторанное дело.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105

2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °С Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	HORECA SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255x455x305 Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580x420x380 T min, C: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроемкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
11	Льдогенератор;	Brema IMF 58A подача воды – авторежим,

		проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.
14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530x500x400. Габариты, мм: 1200x600x870. Каркас: оцинкованная сталь.
15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400x250x460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	eckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220

		Мощность, кВт:0,3 Количество стаканов, шт:1 Объем одного стакана, л:0,7 Количество скоростей:2 Материал корпуса:Нерж. сталь Материал стакана:Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305x280x190 мм, масса 14 кг, Grill Master

24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм³ Температура от -20 до +60 °С Габаритные размеры 144x47x17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60 .Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4

		полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба

Наименование рабочего места, участка «**Кондитерский цех организации питания**»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*С)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530х470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840х900х1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШхВхГ) 48.9х27.5х36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WLBake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм,

		пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм)
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм.
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800х760х400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроек GN 1/1 - 40 или противней 600х400.
9	Льдогенератор	Вгема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425х285х262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpont.ru, копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.

12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л
17	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки

		наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625х450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфрокрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °C (-58 ~ 1022 °F) Повторяемость: 1% показаний или 1 °C Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °C (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °C (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1
23	Термометр со щупом	Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °C: 300
24	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
25	Машина для вакуумной упаковки	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм

		Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435х435х180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
26	Производственный стол с моечной ванной	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Стол производственный кондитерский открытый, серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Архиватор 7-Zip		15
5	Антивирус Kaspersky		15
6	Яндекс.Браузер		15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно

связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 Министерства просвещения Российской Федерации 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар, кондитер.

7.2. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.3. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей¹

Приложение 2.1 к ОПОП-П по *профессии/специальности*

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

Обязательный профессиональный блок

202__ г.

¹ Заголовок идет только в первой рабочей программе

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «наименование вида деятельности» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций²

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ³	<i>Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля</i>
ОК N.	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД N	<i>См. ФГОС по профессии (специальности) и раздел 4 ПОП-П</i>
ПК 1.1.	
...	
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴:

Владеть навыками	Н X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	У X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Знать	З X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____
в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК _____
в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная _____
производственная _____

Промежуточная аттестация _____

² В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

³ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

⁴ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁵	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование ⁶	гр.5+гр.9+гр.10	X	X				X	X
	Учебная практика	=гр.9	X					X	
	Производственная практика	=гр.10	X						X
	Промежуточная аттестация	X	X						
	Всего:	X	X	X	X	X	X	X	X

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

⁶ Указывается раздел для цифровой экономики в формате «Раздел N. Наименование» с сохранением сквозной нумерации по таблице

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁷	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование ⁸	гр.5+гр.9+гр.10	X	X					X	X
	Учебная практика	=гр.10	X						X	
	Производственная практика	=гр.11	X							X
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	X	X	X	X	X	X	X	X	X

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

⁸ Указывается раздел для цифровой экономики в формате «Раздел N. Наименование» с сохранением сквозной нумерации по таблице

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
МДК XX.XX Наименование		часы / часы ¹⁰		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы ¹¹		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	2. Формулировка...			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	2. Формулировка...	Часы на данное занятие		
Раздел N для цифровой экономики		часы / часы		

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

¹⁰ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

¹¹ Указывается количество часов на теоретическое освоение

МДК XX.XX Наименование		часы / часы¹²		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы¹³</i>		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	2.Формулировка...			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N 1. п. ...		*		
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы п. ...		*		
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы п. ...		*		
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ)¹⁴ 1. ...		<i>*¹⁵</i>		

¹² Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

¹³ Указывается количество часов на теоретическое освоение

¹⁴ Указать, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

¹⁵ Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)¹⁶ 1. ...	*		
Учебная практика Виды работ 1. Наименование темы»	*		
Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы	*		
Всего	*		

¹⁶ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет _____ (*наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ПОП-П*), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

Лаборатории _____ (*перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии/специальности*.

Мастерские _____ (*перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии/специальности*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии/специальности*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Наименование

N.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Наименование

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование

Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>ПК</i> <i>ОК</i> <i>ПК N (для цифровой экономики)</i>	<i>Показатели освоённости компетенций</i> <i>Пример:</i> <i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i>	<i>НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)</i>

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин¹⁷

Приложение 3.1 к ОПОП-П по профессии/специальности

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Код Наименование учебной дисциплины»

202__ г.

¹⁷ Общий заголовок идет к первой рабочей программе

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *наименование* цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹⁸

Код ПК, ОК ¹⁹	Код умений	Умения ²⁰	Код знаний	Знания ²¹
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁸ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

¹⁹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

²⁰ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

²¹ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²²

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы²³		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы²⁴</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>		
	2. Формулировка...	<i>часы</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.	<i>Часы</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX

²² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

²³ Указывается количество часов на изучение раздела в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

²⁴ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

	п. ...			
Курсовой проект (работа)²⁵ Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		* ²⁶		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)²⁷ 1. ...		*		
Промежуточная аттестация		*		
Всего:		Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П		

²⁵ Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

²⁶ Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

²⁷ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет « _____ »,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория _____ *(наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П)*, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>

Приложение 4

к ОПОП-П по профессии/ специальности
Код Наименование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ²⁸

(В разработке)

202__ г.

²⁸ Макет актуализированной рабочей программы актуализируется ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» в 2023 году и будет направлен для использования в работе профессиональных образовательных организаций.

Приложение 5

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)²⁹**

²⁹ Заполняется только для специальностей среднего профессионального образования

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.³⁰

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).³¹

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования³²:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

³⁰ Абзац только для профессии

³¹ Абзац только для специальности

³² Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. 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.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
«Наименование ВД»	«Наименование цикла/модуля»	«ПК» «Наименование 1»
		«ПК» «Наименование N»
«Наименование ВД»	«Наименование цикла/модуля»	«ПК» «Наименование 1»
		справочник «ПК» «Наименование N»

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)³³

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

³³ Только для специальности

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии/специальности

код и наименование профессии/специальности

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

наименование организации-работодателя

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций) по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)		
		Наименование ВД 1	Наименование ВД N	Наименование ВД N
XX.XXX ПС Краткое наименование				
ОТФ X Наименование с большой буквы	ТФ X/XX.XX (указывается только код)	Код ПК (указывается только код)	Код ПК	Код ПК
ОТФ X Наименование с большой буквы (или характеристика трудовой функции из ЕТКС)				

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ³⁴	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень , согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

³⁴ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Наименование	<i>Указываются содержательные элементы поведенческой модели на рабочем месте. Описательно компетенция должна содержать маркеры поведения, через которые можно отслеживать ее формирование в ходе обучения или по его завершению</i>
КК 0N. Наименование	

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
<i>Указывается наименование вида деятельности по запросу работодателя</i>	<i>ПК Х.Х Наименование</i>		Навыки:
		Н.х.х.хх	<i>Формулировка навыка</i>
			Умения:
		У.х.х.хх	<i>Формулировка умения</i>
			Знания:
		З.х.х.хх	<i>Формулировка знания</i>
	<i>ПК Х.Х Наименование</i>		Навыки:
		Н.х.х.хх	<i>Формулировка навыка</i>
			Умения:
		У.х.х.хх	<i>Формулировка умения</i>
			Знания:
		З.х.х.хх	<i>Формулировка знания</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/ квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)³⁵

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (Наименование работодателя)	X³⁶	X	X
ОП.00	Общепрофессиональный цикл³⁷	X	X	X
ОП 01	Наименование	X	X	X
ПМ.00	Профессиональный цикл	X	X	X
ПМ.0X	Наименование	X	X	X
МДК.XX.XX	Наименование	X	X	X

³⁵ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

³⁶ Указаны часы с учетом интенсификации образовательной деятельности. Для профессий срок обучения 10 месяцев интенсификация образовательной деятельности не указывается.

³⁷ Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ

УП.XX.XX	Учебная практика	X	X	X
ПП.XX.XX	Производственная практика	X	X	X
Итого:		X	X	X

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ³⁸	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.							

³⁸ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «*наименование вида деятельности по запросу работодателя*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций³⁹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.⁴⁰	<i>Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля</i>
ОК N.	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД N	<i>Наименование</i>
ПК 1.1.	
...	
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Уметь	У X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Знать	З X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____
в том числе в форме практической подготовки _____

³⁹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁴⁰ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

Из них на освоение МДК _____
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная _____
производственная _____
Промежуточная аттестация _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁴¹	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+	X	X				X	X

⁴¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁴²	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X					X	X
	Учебная практика	=гр.10	X						X	

⁴² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
МДК XX.XX Наименование		часы / часы		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N...	З X.X.XX
	2. Формулировка...		ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	ПК N, ПК N...	З X.X.XX
	2. Формулировка...	Часы на данное занятие	ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N				
1.		*		
п. ...				
Учебная практика раздела 1		*		

Виды работ 1. Наименование темы п. ...			
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы п. ...	*		
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...	*		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...	*		
Учебная практика Виды работ 1. Наименование темы»	*		
Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы	*		
Всего	*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет _____ (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории _____ (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Мастерские _____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Наименование

N.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Наименование

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование

Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>ПК</i> <i>ОК</i>	<i>Показатели освоённости компетенций</i> <i>Пример:</i> <i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i>	<i>НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)</i>

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код Наименование учебной дисциплины

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *наименование* цикла ОПОП-П по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы</i>	ПК N, ПК N...	З X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>	ОК N, ОК N...	У X.X.XX
	2. Формулировка...	<i>часы</i>	КК N, КК N...	Н X.X.XX
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. п. ...	<i>Часы</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		*		

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...	*		
Промежуточная аттестация	*		
Всего:	Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет « _____ »,
 наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория _____ (наименования лаборатории из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>

Приложение 1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

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

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ А/02.3	ПК 1.2	ПК 2.2	ПК 3.2	ПК 4.2	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ В/02.4	ПК 1.3	ПК 2.3	ПК 3.3	ПК 4.3	
		ПК 1.4	ПК 2.4	ПК 3.4	ПК 4.4	
			ПК 2.5	ПК 3.5	ПК 4.5	
			ПК 2.6	ПК 3.6		
			ПК 2.7			
			ПК 2.8			
33.010 Кондитер						
ОТФ А	ТФ А/01.3					ПК 5.1

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера						ПК 5.2
	ТФ А/02.3					ПК 5.2
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК 5.1
						ПК 5.2
	ТФ В/02.4					ПК 5.4
						ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3					ПК 5.1
	ТФ А/02.3					ПК 5.2
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.3
	ТФ В/02.4					ПК 5.3
	ТФ В/03.4					ПК 5.3
	ТФ В/04.4					ПК 5.3
	ТФ В/05.4					ПК 5.3

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

	регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	в подготовке, уборке рабочего места
	Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.01	обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	Н 1.3.01	приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями
	Н 1.4.01	приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.4.02	Ведение расчётов с потребителями
Уметь	У 1.1.01	Подготавливать рабочее место
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ
	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
Знать	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
	З 1.3.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов

	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	3 1.4.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего –510 часов,

в том числе в форме практической подготовки **40**

из них на освоение МДК **104**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная ,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная атт		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	10	24	10	2			
ПК 1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114	30	80	30	4			
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	474/510	40	104	40	6		144	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		36(10/2)		
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.2.01 У1.2.01 31.1.01 31.2.02
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	4		
Тема 1.2.	Содержание			

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 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	4	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»			
	Практическое занятие 2 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)			
	Практическое занятие 3 «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Содержание			

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	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	4	ПК1.3,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	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	2	ПК1.3,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	В том числе лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1 «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки».	2	ПК1.3,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Лабораторная работа 2 «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2	ПК1.3,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Содержание			

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	2		

	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		114(30/4)		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		114		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание			
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	4	ПК1.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	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	4	ПК1.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	В том числе лабораторных работ			
	Лабораторная работа 3 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Лабораторная работа 4 Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	ПК1.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.1.01 У1.1.01 31.1.01 31.1.02
	Содержание			
	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.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02

	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.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк),	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка»,	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02

	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Приготовление кнельной массы из рыбы. Полуфабрикат из кнельной массы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 4 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы .Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Практическое занятие 5 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Обработка нерыбного водного сырья	2	ПК1.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.3.01 Н1.3.02 У1.3.01 31.3.01 31.3.02
	Содержание			

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	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.	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание			
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК1.4,ОК0 1- 04,ОК07,О К10,ОК11, КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02

	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 З1.4.01 З1.4.02
	Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса мелкокусковых	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 З1.4.01 З1.4.02
	Технологический процесс приготовления рубленой массы. Кулинарное назначение требования к качеству.	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 З1.4.01 З1.4.02
	В том числе лабораторных работ и практических занятий			
	Лабораторная работа 5,6,7 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 З1.4.01 З1.4.02
	Лабораторная работа 8,9 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 З1.4.01 З1.4.02

	Практическое занятие 6,7 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие 8,9 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Практическое занятие 10,11 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	ПК1.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	Н1.4.01 Н1.4.02 У1.4.01 31.4.01 31.4.02
	Дифференцированный зачет	2		
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	4		

	литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
ВСЕГО		150(40/6)		
Учебная практика ПМ01 виды работ 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш		144		

баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 4.Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 5.Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 6.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 7.Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 8.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 9.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 10.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.). 11.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 12.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 13.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 14.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.			

15.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 16.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 17.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 18.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 19.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 20.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. 21.Упаковывать на вынос или для транспортирования.			
Производственная практика ПМ01 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 перед началом работы. 3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6.Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности	180		

обработанного сырья и готовой продукции. 8.Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. 9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос			
ВСЕГО	474		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд.,

стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство BВРРР, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

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

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-

01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. 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].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
18. 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
19. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	учебной и производственной практикам
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 2.2

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Обязательный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</i>

	<i>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>
ПК 2.2	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.3	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.4	<i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.5	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.6	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.7	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.8	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 2.1.01	подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 2.2.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.3.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, при приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями

	Н 2.4.01	выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.5.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.6.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 2.7.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 2.7.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.
	Н 2.8.01	выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
Уметь	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

		хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных

3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации бульонов, отваров
3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов
3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **636**

в том числе в форме практической подготовки **486**

Из них на освоение МДК **110**

в том числе самостоятельная работа **2**

практики, в том числе учебная **432**

Промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента									
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	14	22	14	-			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									
ПК 2.1, 2.2, 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	6	18	6	-			

ПК 2.1, 2.2, 2.4 ОК 01-07, 09, 10, КК 1-5	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	16	2	14	2	2			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, ОК 01-07, 09, 10,11, КК 1-5	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	22	6	16	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6, ОК 01-07, 09, 10,11, КК 1-5	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	6	12	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	6	14	6	-			
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных	32	10	22	10	-			

	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента								
ПК 2.1-2.8	Учебная практика	144						144	
ПК 2.1-2.8	Производственная практика	288							288
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	636	50	114				144	288

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/14		
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36/14		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения	Содержание	4		
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02

горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	10		
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2		
Тема 1.3.	Содержание	8		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	2.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2		
Тема 1.4.	Содержание	14		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	3.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02

	4.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	ПК 2.1 ,ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1,ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-3	Н 2.1.01, У 2.1.01, 3 2.1.01 3 2.1.02
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24/6		
Тема Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2.1.	Содержание	6	
		1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, 3 2.2.01
		2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, 3 2.2.01,3 2.2.02, 3 2.2. 03
		3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.2.01, Н 2.2.02 Н 2.2.03, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, 3 2.2.01,3 2.2.02, 3 2.2. 03
Тема Приготовление, подготовка реализации заправочных разнообразного ассортимента	2.2.	Содержание	8	
	к супов	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5 Н 2.3.01, Н 2.3.02,У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
		2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй,		ПК 2.1, ПК 2.2, Н 2.3.01,

	приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02
Тема 2.3.	Содержание	6		

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	Содержание	4		
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11,	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования,			

региональной кухни	варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		КК 1-5	2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.3.01, Н 2.3.02, У 2.3.01, У 2.3.02, 3 2.3.01, 3 2.3.02, 3 2.3.03
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		-	-	-
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		16/2		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	8		
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание			
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов			
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных			
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных			

	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства			
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов			
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.01, Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов			
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к	Содержание	2		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2,	Н 2.4.01,

реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		ПК 2.4, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.4.02, У 2.4.01, У 2.4.02, 3 2.4.01, 3 2.4.02, 3 2.4.03
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		12/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к	Содержание	14		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У

реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		07, 09, 10, 11, КК 1-5	2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	Тематика лабораторных и практических занятий	6		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2		

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	8		
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.			
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.5.01, Н 2.5.02, У 2.5.01, У 2.5.02, 3 2.5.01, 3 2.5.02, 3 2.5.03

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	12		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.			
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У

	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		07, 09, 10, 11, КК 1-5	2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	Тематика лабораторных и практических занятий	4		
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2 2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	6		
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	ПК 2.1, ПК 2.2,	Н 2.6.01,

реализации блюд из муки	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.6, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.6.01, Н 2.6.02, У 2.6.01, У 2.6.02, 3 2.6.01, 3 2.6.02, 3 2.6.03
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	Тематика практических и лабораторных занятий	2		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	2		

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20/6		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10,	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У

			11, КК 1-5	2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	14		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.7.01, Н 2.7.02, У 2.7.01, У 2.7.02, 3 2.7.01, 3 2.7.02, 3 2.7.03
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2		
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		32/10		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса,	Содержание	6		
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11,	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			КК 1-5	2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	3 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	12		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01- 07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03

	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Тематика практических и лабораторных занятий	4		
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	14		
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03

	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.8, ОК 01-07, 09, 10, 11, КК 1-5	Н 2.8.01, Н 2.8.02, У 2.8.01, У 2.8.02, 3 2.8.01, 3 2.8.02, 3 2.8.03
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2		
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2		
	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 7 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на	-		

рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед	144		

отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Наименование тем:			

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой

288

услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Наименование тем:			
Всего	636		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В.

Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 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»].
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;	

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	– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессионально й деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по

	– правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	учебной и производственной практике;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	– заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	– понимание значимости своей профессии	

поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

Приложение 2.3

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»**

Обязательный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 3.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.2.01	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 3.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.
	Н 3.6.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 3.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями
Уметь	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

		приборы с учетом инструкций и регламентов
	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	У3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	УЗ.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 3.5.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	3 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –510 часов

в том числе в форме практической подготовки **40**

из них на освоение МДК **102**

в том числе самостоятельная работа **8**

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточная атт		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, , ПК3.5, ПК3.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	10	24	10	2			
ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, , ПК3.5, ПК3.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации	114	30	78	30	6			

К04,ОК05,ОК06,ОК07,ОК08,ОК09,ОК10,ОК11,КК1,КК2,КК3,КК4,КК5	бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента								
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	510	40	102	40	8	144	180	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовк и, акад ч.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З

1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36		
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36(10/2)		
Тема 1.1.	Содержание		ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	4		
	В том числе практических занятий	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01 НЗ.2.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Практическое занятие 1 Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов			
	Типы и виды обслуживания в системе питания. Состав, структура помещений для приготовления холодных блюд и закусок и требования к ним	4	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01 НЗ.2.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01

				33.3.02
	В том числе практических занятий	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01
	Практическое занятие 2			НЗ.2.02
	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.			УЗ.3.01
				33.3.01
				33.3.02
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01
				НЗ.2.02
				УЗ.3.01
				33.3.01
				33.3.02
	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК3.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.2.01
				НЗ.2.02
				УЗ.3.01
				33.3.01
				33.3.02
Тема 1.2.	Содержание			НЗ.3.01

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой.	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
	Практическое занятие 3			НЗ.3.02
	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.			УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд	2	ПК3.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	В том числе лабораторных работ	2		НЗ.3.01
	Лабораторная работа 1 Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».			НЗ.3.02

	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов Безопасная эксплуатация механического оборудования: слайсера, электрохлебoreзки		ПК3.2, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Требования безопасности, которые необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	4	ПК3.2, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	В том числе лабораторных работ	2	ПК3.3, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н3.3.01
	Лабораторная работа 2 Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Безопасная эксплуатация технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения			Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Требования пожарной безопасности	2	ПК3.2, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	Н3.3.01 Н3.3.02 У3.3.01 33.3.01 33.3.02
	Дифференцированный зачет	2		

	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2		
ВСЕГО МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36		
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		114 (30/6)		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок и закусок	Содержание			НЗ.3.01
	Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Условия хранения сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов.	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании заправок.	2	ПКЗ.2,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02

	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов	2		НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации закусок из овощей и грибов.	Содержание		ПКЗ.2, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, ККЗ, КК5	НЗ.2.01
	Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров.	2		НЗ.2.02 УЗ.2.01 ЗЗ.2.01 ЗЗ.2.02
	Приготовление холодных и горячих закусок из овощей и грибов. Приготовление икры из овощей и грибов.	2	ПКЗ.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, ККЗ, КК5	НЗ.2.01 НЗ.2.02 УЗ.2.01 ЗЗ.2.01 ЗЗ.2.02
	Приготовление фаршированных овощей и грибов.	2	ПКЗ.1, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, ККЗ, КК5	НЗ.2.01 НЗ.2.02 УЗ.2.01 ЗЗ.2.01 ЗЗ.2.02

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации закусок из яичных продуктов.	Содержание			НЗ.2.01
	Товароведно-технологическая характеристика яичных товаров. Приготовление холодных и горячих закусок из яиц	2	ПКЗ.1,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.2.02
				УЗ.2.01
				ЗЗ.2.01
				ЗЗ.2.02
Тема 2.4. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов	Содержание			НЗ.3.01
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	ПКЗ.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания	2	ПКЗ.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ПКЗ.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,ККЗ,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	
	Практическое занятие 4			НЗ.3.01
	Приготовление салатов из сырых овощей: Приготовление соусов: Фисташковый, сметанный для фруктовых салатов, сметанный для овощных салатов, соус майонез.			НЗ.3.02
	Салат из свежих помидоров со сладким перцем.			УЗ.3.01
	Салат из свежих огурцов с луком.			ЗЗ.3.01
	Салат из моркови с орехами и медом			ЗЗ.3.02
	Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
				НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01
	Практическое занятие 5			НЗ.3.02
	Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов:			УЗ.3.01
	Салат «Зимний»			ЗЗ.3.01
	Салат «Летний»			ЗЗ.3.02
	Салат из свеклы с сыром и чесноком			
	Винегрет овощной			

	Товароведно-технологическая характеристика рыбы, нерыбных объектов водного промысла и рыбных товаров. Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 6 Технология приготовления салатов из рыбы и морепродуктов: Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой Салат рыбный с морской капустой	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов. Технология приготовления салатов из мяса и птицы	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 3 Технология приготовления салатов из мяса и птицы Салат «Пикантный» Салат «Цезарь» Салат по-татарски	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02

	Технологический процесс приготовления салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей.	2	ПК3.3, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 4 Технология приготовления салатов-коктейлей закусочных, правила оформления и подачи. Салат –коктейль овощной. Салат –коктейль сырный Салат –коктейль из ветчины и сыра	2	ПК3.3, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 5 Технология приготовления салатов-коктейлей десертных, правила оформления и подачи Салат –коктейль фруктовый Салат –коктейль из свежих фруктов с орехами	2	ПК3.3, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 ЗЗ.3.01 ЗЗ.3.02
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2		
Тема 2.5.	Содержание		ПК3.3, ОК01-	НЗ.3.01

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2	04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.02
				УЗ.3.01
				ЗЗ.3.01
				ЗЗ.3.02
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании	2	ПКЗ.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.4.01
				НЗ.4.02
				УЗ.4.01
				ЗЗ.4.01
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости	2	ПКЗ.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	ЗЗ.4.02
				НЗ.4.01
				НЗ.4.02
				УЗ.4.01
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	2	ПКЗ.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	ЗЗ.4.01
				ЗЗ.4.02
				НЗ.4.01
				НЗ.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПКЗ.4,ОК01-	УЗ.4.01
				ЗЗ.4.01
				ЗЗ.4.02
				НЗ.4.01

	Практическое занятие 7 Технология приготовления простых открытых и сложных открытых бутербродов	2	04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.4.02
	Практическое занятие №8 Технология приготовления закрытых бутербродов(сэндвичей)			УЗ.4.01
	Практическая занятие №9 Технология приготовления паштетных бутербродов Сладких бутербродов.			33.4.01
				33.4.02
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача	2	ПКЗ.4, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.4.01
				НЗ.4.02
				УЗ.4.01
				33.4.01
				33.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПКЗ.4, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.4.01
	Практическое занятие №10 Технология приготовления горячих бутербродов: Горячие сырные бутерброды. Горячие бутерброды с яйцом. Горячие бутерброды с ветчиной и яйцом			НЗ.4.02
				УЗ.4.01
				33.4.01
				33.4.02
	Использование гастрономических товаров и консервы (порциями) Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПКЗ.4, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.4.01
				НЗ.4.02
				УЗ.4.01

				33.4.01 33.4.02
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 33.4.01 33.4.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа 6 сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способы подачи Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов,	2	ПК3.4,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.4.01 НЗ.4.02 УЗ.4.01 33.4.01 33.4.02
Тема 2.6 Производство блюд и закусок из рыбы и мяса, мяса птицы	Содержание Холодные блюда и закуски из рыбы. Правила приготовления и отпуск в реализацию блюд. В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 33.5.01

				33.5.02
	Лабораторная работа 7 Технология приготовления холодных блюд из рыбы Килька с яйцом и луком. Сельдь рубленая. Рыба под майонезом	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 33.5.01 33.5.02
	Холодные блюда и закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов.	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02
	Холодные блюда и закуски из мяса птицы и дичи В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02
	Лабораторная работа 8 Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса: Фрикадельки в томатном соусе Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса птицы: Филе птицы под майонезом Мясо птицы жареное с гарниром	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01

				33.6.02
	Требования к качеству холодных блюд и закусок массового производства	2	ПК3.6,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 33.6.01 33.6.02
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	Содержание		ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 33.3.01 33.3.02
	Украшения сложных холодных блюд и закусок.	4		
	Украшения из цитрусовых, украшения из овощей, украшения из экзотических плодов.			
	Украшения из яиц.			
	Украшения из сливочного масла.			
Украшения из желе				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 11 Технология приготовления закусок сложного приготовления: Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями Технологический процесс салатов сложного приготовления: Салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей Сыр с ягодами или фруктами	2	ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 33.3.01

				33.3.02
	Практическое занятие 12 Технология приготовления холодных закусок из рыбы сложного приготовления: Филе сельди с гранатом и лаймом Технология приготовления холодных закусок из мяса сложного приготовления: Ассорти мясное. Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов	2	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5 ПК3.3,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 33.5.01 33.5.02 НЗ.3.01 НЗ.3.02 УЗ.3.01 33.3.01 33.3.02
	Технология приготовления фаршированных и заливных блюд из рыбы.	4	ПК3.5,ОК01-04,ОК07,ОК10,ОК11,КК3,КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 33.5.01 33.5.02

	Технологический процесс приготовления отварных и заливных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления	4	ПК3.5, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.5.01 НЗ.5.02 УЗ.5.01 ЗЗ.5.01 ЗЗ.5.02
	Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления	2	ПК3.6, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02
	Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок. Жюльен с шампиньонами Яблоки, фаршированные птицей	4	ПК3.6, ОК01-04, ОК07, ОК10, ОК11, КК3, КК5	НЗ.6.01 НЗ.6.02 УЗ.6.01 ЗЗ.6.01 ЗЗ.6.02

	Дифференцированный зачет	2		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6		

Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	144

2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. 4. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 5. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 6. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 7. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 8. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	180
Всего	474

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п.6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусокЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-

3892-1.

9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А.

Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3.Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. 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].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 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»].
16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного 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.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008.

– 576 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамен

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	е по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции	

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	требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	Текущий контроль: – экспертное

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораорных
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	занятий; – заданий по учебной и производственной практике;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	– заданий для самостоятельной работы
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	– понимание значимости своей профессии	защиты отчетов по учебной и производственной практикам

общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 2.4

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»

Обязательный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

	Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.3.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 4.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.4.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями
	Н 4.5.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 4.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов
	Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями
	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	3 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
	3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;

	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	3 4.5.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **500**

в том числе в форме практической подготовки - **60**

из них на освоение МДК - **114**

в том числе самостоятельная работа -

практики, в том числе учебная **324**

промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практическая подготовка	Объем профессионального модуля, ак.час				Практики	
				Обучение по МДК				учебная,	производственная
				всего	лабораторные работы и практические занятия	самостоятельная работа	Промежуточные атт.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, , ПК4.5, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, КК1, КК2, КК3, КК4, КК5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки К реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	36	10	24	10	2			

ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3,ПК4.4, , ПК4.5, ОК01,ОК02,ОК03 ,ОК04,ОК05,ОК0 6,ОК07,ОК08,ОК 09,ОК10,ОК11,К К1,КК2,КК3,КК4 ,КК5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	60	18	42	18				
ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3,ПК4.4, , ПК4.5, ОК01,ОК02,ОК03 ,ОК04,ОК05,ОК0 6,ОК07,ОК08,ОК 09,ОК10,ОК11,К К1,КК2,КК3,КК4 ,КК5	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	80	32	48	32				
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	180							180
	Всего	500							

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад.ч/в форме практической подготовки, акад ч.	Код ПК, ОК	Код Н/У/З		
1	2	3	4	5		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36(10/2)				
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков		36				

Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков	Содержание		ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод. Семечковые плоды, косточковые плоды. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Консервы плодово-ягодные. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК4.1,ОК01-	Н4.1.01	

	Лабораторно работа 1 Органолептическая оценка качества свежих плодов, ягод		ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.2. Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов	Содержание			Н4.1.01	
	Требования к качеству, органолептическая оценка муки, подготовка к использованию сахара, меда. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Крахмал, желирующие вещества, преимущества агара. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых продуктов. Чай, разновидность чая. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения. Кофе. Какао-порошок, шоколад и шоколадные изделия. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Ассортимент, товароведная характеристика вкусовых продуктов. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки. Пряности. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.3. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки	Содержание			Н4.1.01	
	Процессы приготовления сладких блюд Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков оборудования Требования к эксплуатации теплового оборудования Требования к эксплуатации электромеханического	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	У4.1.01 34.1.01 34.1.02	

сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.4. Организация, техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Содержание				
	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод, фруктов. Подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и напитков	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов Правила работы кофемолок, кофеварок. Принцип работы Аппарата для варки кофе на песке	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.5 Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	Содержание				
	Виды технологического оборудования. Механическое оборудование. Машина для тонкой нарезки продуктов (Слайсер) Принцип работы соковыжималок. Правила безопасной эксплуатации миксера, блендера	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Тема 1.6 Принцип	Содержание		ПК4.1,ОК01-	Н4.1.01	

действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	2	ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов, жаренных в тесте. Приготовление основ для пудинга, варки сладких каш, суфле, шарлотки, сладких блинчиков.	2	ПК4.1,ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК4.1,ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.				
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов	2	ПК4.1,ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
	Практическое занятие 3 Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков, мороженого. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	ПК4.1,ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	

	Лабораторная работа 2 Технология приготовления холодных напитков, мороженого, горячих напитков. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	2	ПК4.1,ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.1.01 У4.1.01 34.1.01 34.1.02	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		60/18			

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		140/50		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание			
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

				34.2.01
				34.2.02
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливочных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

				34.2.01
				34.2.02
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	ПК4.2, ПК 4.3, ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01
				У4.2.01
				У4.2.02
				У4.2.03
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание			34.2.01
				34.2.02
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01
				У4.2.01
				У4.2.02
				У4.2.03
				34.2.01
				34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01-ОК04,ОК07,ОК10,	Н4.2.01
				У4.2.01
				У4.2.02
				У4.2.03

			КК2,КК3,КК5	34.2.01
				34.2.02
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10,	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

			КК2,КК3,КК5	34.2.01
				34.2.02
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01
				У4.2.01
				У4.2.02
				У4.2.03
				34.2.01
				34.2.02
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции	4	ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01
				У4.2.01
				У4.2.02
				У4.2.03
				34.2.01
				34.2.02
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		-	-	-
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		80/32		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		140/50		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	26		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01

				34.2.02
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	10	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

				34.2.01 34.2.02
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	32		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	3.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	4	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10,	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

			КК2,КК3,КК5	34.2.01 34.2.02
	4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	22		
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	10	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10, КК2,КК3,КК5	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03 34.2.01 34.2.02
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	12	ПК 4.1,ПК4.2, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК01- ОК04,ОК07,О К10,	Н4.2.01 У4.2.01 У4.2.02 У4.2.03

			КК2,КК3,КК5	34.2.01 34.2.02
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,		144		

особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого	180		

оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	500		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.1.1.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.

14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

20. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.1.1.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензиева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензиева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.1.3. Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и

определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

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

14. СанПиН 2.3.6. 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»].

15. 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.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и	

	здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок;	
	– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное	

	использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обязательный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	<i>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</i>

ПК 5.2	<i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
ПК 5.3	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.4	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.5	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 5.2.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
	Н 5.2.02	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
	Н 5.3.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.3.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.3.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
	Н 5.3.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.3.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.4.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.4.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.4.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	Н 5.4.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.4.06	в ведении расчетов с потребителями.;
	Н 5.5.01	в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	Н 5.5.02	в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	Н 5.5.03	в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного

		производства;
	Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	Н 5.5.05	в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
	Н 5.5.06	в ведении расчетов с потребителями.;
Уметь	У 5.1.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
	У 5.2.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	У 5.5 .03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных

		полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
3 5.2.03		правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
3 5.2.04		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.3.01		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
3 5.3.02		методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
3 5.3.03		правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.3.04		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.4.01		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
3 5.4.02		методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
3 5.4.03		правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.4.04		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
3 5.5.01		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
3 5.5.02		методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
3 5.5.03		правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **748**

в том числе в форме практической подготовки **500**

Из них на освоение МДК **200**

в том числе самостоятельная работа **12**

практики, в том числе учебная **396**

Промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.									
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	10	32	10	-			
МДК 05.02 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	46	14	32	14	2			

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	12	24	12	-			
ПК 5.1, ПК 5.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	20	40	20	-			
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	38	12	26	12	-			
МДК 05.03 Технология лепки									
ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий	20	8	12	8	-			
	Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий	16	6	10	6	-			
МДК 05.04 Работа с шоколадом									

ПК 5.1, ПК 5.5, , ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11, КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Раздел 8. Техника работы с шоколадом	16	4	12	4	2			
	Раздел 9. Правила работы с шоколадом	24	8	16	8	-			
	Раздел 10. Изделия из шоколада	20	6	14	6	-			
	Учебная практика	180						180	
	Производственная практика	216							216
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	748		216	100		36	180	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/10		
МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		40/10		
Тема 1.1.	Содержание	6		

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8		
	1.Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2		
	2.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 3 5.1.01 3 5.1.02

	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	12		
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	3. Правила оформления заявок на склад	2		
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	ПК 5.1, ПК 5.2. ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01 З 5.1.02
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	ПК 5.1, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11,	Н 5.1.01 У 5.1.01 З 5.1.01

			КК 2, КК 3, КК 5.	3 5.1.02
	Дифференцированный зачет	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		46/14		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		46/14		
Тема 2.1.	Содержание	4		
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для	2		Н 5.2.02, У 5.2.02, 3

	приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.			5.2.02, 3 5.3.03,
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	12		
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, У 5.2.01, 3 5.2.01
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2		Н 5.2.02, У 5.2.02, 3 5.2.02, 3 5.3.03,
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У

	кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4		
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5.	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к	Содержание	4		
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04,	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У

использованию кремов	хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	4		
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2		
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	2		
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.2.01, Н 5.2.02, У 5.2.01, У 5.2.02, У 5.2.03, 3 5.2.01, 3 5.2.02, 3 5.3.03
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1/2/3/4/5/6. Приготовление отделочных	12		

	полуфабрикатов			
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36/12		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36/12		
Тема 3.1.	Содержание	4		
Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.2.	Содержание	8		

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок.	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	4. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2		Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	6		
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2		
	3. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4		
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.3.01, Н 5.3.02, Н 5.3.04, У 5.3.01, У 5.3.02, У 5.3.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа 7/8/9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6		
	Лабораторная работа 10/11/12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		60/20		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		60/20		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	10		
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 5	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными	8		

	полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения			5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	26		
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста	4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК4	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.3.01, 3 5.3.02
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста 4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста	6		
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста 6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста	6		
	8. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста	4		
	9. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста 10. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4		
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	20		
	Лабораторное работа 13/14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК4	Н 5.4.01, Н 5.4.02, Н 5.4.04, Н 5.4.05 Н 5.4.06, У 5.4.01, У 5.4.02, У 5.4.03, 3 5.4.01, 3 5.4.02
	Лабораторная работа 15/16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4		
	Лабораторная работа 17/18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4		
	Лабораторная работа 19/20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4		
	Лабораторная работа 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2		
	Лабораторная работа 22. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		38/12		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38/12		

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	14		
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У 5.5.02, У 5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2		
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2		
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2		
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2		
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2		
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	2		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		

	Лабораторная работа № 23/24/25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	10		
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.5, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.02, Н 5.5.03, Н 5.5.04, Н 5.5.05 Н 5.5.06, У 5.5.01, У 5.5.02, У 5.5.03, 3 5.5.01, 3 5.5.02, 3 5.5.03
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2		
	Тематика практических и лабораторных занятий	6		

	Лабораторная работа 26/27/28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-		
Раздел 6. Композиция тортов, пирожных Рисование кондитерских изделий		20/8		
МДК 05.03 Технология лепки		20/8		
Тема 1.1. Основы рисования	Содержание	4		
	1. Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы. Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Практическое занятие 6. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии) Рисование ленточного и сетчатого орнамента	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02

			КК 3, КК 4	
Тема 1.2. Рисунок с натуры	Содержание	6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус)	2		
	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки)	2		
	Практическое занятие 7. Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции.	2		
	Содержание	8		
Тема 1.3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов	2		
	Практическое занятие 9. Композиция квадратного торта, круглого торта, овального торта, фигурных тортов. Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба. Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	2		
	Практическое занятие 10. Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	2		
Раздел 7. Техника лепки элементов украшений для кондитерских изделий		16/6		
МДК 05.03 Технология лепки		16/6		

Тема 1.4. Лепка	Содержание	16	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2		
	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве	2		
	Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий.	2		
	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	2		
	Лабораторная работа 29. Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта. Техника изготовления кондитерских изделий. Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных	2		
	Лабораторная работа 30. Работа с материалами для лепки. Техника лепки людей. Цветовая гамма.	2		
	Лабораторная работа 31. Работа с материалами для лепки. Техника лепки сказочных героев. Цветовая гамма.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Раздел 8. Техника работы с шоколадом		16/4		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		16/4		
Тема 1.1. Все о шоколаде.	Содержание	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У
	История появления шоколада. Процессы обработки какао-бобов и производство шоколада.	2		
Тема 1.2. Виды шоколада	Содержание	12		
	Сорта и виды шоколада, их использование.	2		
	Темный шоколад, использование в производстве кондитерских	2		

	изделий		ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Молочный шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Белый шоколад, использование в производстве кондитерских изделий	2		
	Лабораторная работа 32. Проверка органолептических показателей темного шоколада	2		
	Лабораторная работа 33. Проверка органолептических показателей молочного шоколада, белого шоколада	2		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 8		2		
6. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				
8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				
11. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 9. Правила работы с шоколадом		24/8		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		24/8		
Тема 1.3. Техника работы с шоколадом	Содержание			
	Основные виды технологического оборудования и производственного при приготовлении изделий из шоколада	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04,	Н 5.5.01, Н 5.5.03, У

	Техника обработки шоколада «Конширование»	2	ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02 Н 5.5.01, Н 5.5.03,
	Техника обработки шоколада «Темперирование»	2		
	Виды темперирования шоколада	2		
	Отделка шоколадом	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Основные правила при отливке форм.	2		
	Правила декорирования кондитерский изделий декором из шоколада	2		
	Лабораторная работа 34. Техника темперирования темного шоколада	2		
	Лабораторная работа 35. Техника темперирования молочного шоколада.	2		
	Лабораторная работа 36. Приготовление пластичного шоколада для изготовления фигур.	2		
	Лабораторная работа 37. Техника темперирования белого шоколада	2		
Раздел 10. Изделия из шоколада		20/6		
МДК 05.04 Работа с шоколадом		20/6		
Тема 1.4. Виды конфет из шоколада	Содержание			
	Правила приготовления трюфелей из шоколада (темный, молочный, белый)	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Правила приготовления нарезных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	2		
	Правила приготовления корпусных конфет из шоколада (темный, молочный, белый)	2		
	Лабораторная работа 38 Техника выполнения трюфелей, глазированных темным, молочным шоколадом	2		

	Лабораторная работа 39 Техника выполнения корпусных конфет	2		
	Лабораторная работа 40 Техника выполнения нарезных конфет	2		
	Лабораторная работа 41 Техника выполнения трюфелей, глазированных белым шоколадами	2		
	Лабораторная работа 42 Приготовление начинок для изделий из шоколада.	2		
Тема 1.5. Правила работы с шоколадом	Содержание			
	Хранение шоколада. Правила работы с шоколадом. Роспись по шоколаду	6	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11, КК 2, КК 3, КК 4	У 5.5.01, У 5.5.02, 3 5.5.02
	Дифференцированный зачет	2		
Учебная практика по ПМ.05		180		
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				

6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9.Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,			

сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Наименование тем:

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление и оформление пирогов. Приготовление и оформление пиццы. Приготовление и оформление кулебяки. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба. Приготовление изделий, жаренных в жире. Приготовление блинов, оладий. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Моделирование фигур из мастики. Приготовление конфет из шоколада. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности	216		

порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 11.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Наименование тем: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных и мучных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. 16Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.			
Всего	748		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 80 с.

3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. – 160 с.

6.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.

8.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс](#)

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 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:
15. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 1. корректное использование цветных разделочных досок; 2. раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 3. соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	

	системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 4. адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

учетом особенностей социального и культурного контекста.	- толерантность поведения в рабочем коллективе; - понимание значимости своей профессии;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях**

Дополнительный профессиональный блок

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 06	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями .
ПК 6.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 6.2	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Н 6.2.01	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 6.2.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
	Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
Уметь	У 6.1 .01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства

		продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **534**

в том числе в форме практической подготовки **-0**

Из них на освоение МДК **210**

в том числе самостоятельная работа **-0**

практики, в том числе учебная **324**

Промежуточная аттестация

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2; ОК 01- ОК 05; ОК 07; КК 1- КК 5	Раздел N. Наименование		210	210	126	-		-	-
	Учебная практика		72						
	Производственная практика		252						
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	X	534						

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
МДК 06. 01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
Тема 6.1	Содержание	40/30		
Характеристика основного и дополнительного сырья для производства продуктов питания из мясного сырья	1. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	2. Санитарно- гигиенические требования для всех видов сырья. Оценка качества мяса. Тканевой состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани. Морфологический и химический состав мяса и свойства мяса. Специфические требования к сырью с учётом свойств и технологии изготавливаемых продуктов, Основное сырьё и дополнительное сырьё и материалы для производства изделий из мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	3. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01

			ОК 07	У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	4. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки основного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки дополнительного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30		
	Практическое занятие № 1: Разделка различных видов мясного сырья. мясного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 2 Обвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 3: Дообвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.2.03 З 6.2.04

		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 4: Жировка мяса; сортовая разделка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 5: Качественная характеристика субпродуктов. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 6: Качественная характеристика крови убойных животных. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 7: Качественная характеристика	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.2.03 З 6.2.04

говяжьего и свиного жира. Подготовка к производству		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 8: Специи и пряности. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 9: Комплексные пищевые добавки. Красители. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 10: Куриные яйца и продукты их переработки. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 11: Белковые препараты. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 12: Мука. Крупы. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 13: Овощи. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02

	Практическое занятие № 14: Характеристика посолочных веществ.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
	Практическое занятие № 15: Колбасные оболочки: виды, подготовка к производству	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Тема 6.2	Содержание	28/12		
Ассортимент и технология производства различных видов колбасных изделий	1. Вареные колбасные изделия: виды, особенности технологии, параметры технологического процесса, производственные дефекты готовой продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства полукопченых и варено-копченых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Производство сырокопченых и сыровяленых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	4. Особенности технологии производства ливерных и кровяных колбас, паштета, студня и холодца	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	5.Виды оборудования, используемые для измельчения и перемешивания мясного сырья с другими компонентами в процессе приготовления фарша различных видов колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	6. Виды оборудования, используемые для формования колбасных батонов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	7.Оборудование для термообработки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	8. Поточно – механизированные линии (ПМЛ) производства различных видов колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 16: Колбасные изделия: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 17: Технология производства вареных колбасных изделий (в ассортименте).	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 18: Технология производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 19: Технология производства сырокопченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 20: Производство ливерных колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 21: Общие и отличительные признаки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	3 6.1.02 3 6.2.03

	технологии производства различных видов колбасных изделий		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.3	Содержание	18/10		
Производство продуктов из свинины, говядины и других видов мяса	1. Классификация и технологические схемы продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства: разделка сырья , посол сырья , подготовка мясного сырья к термической обработке и термическая обработка, упаковывание продуктов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Технологическое оборудование для производства продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Поточно-механизированные линии производства продуктов из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие № 22: Особенности разделки мясного сырья	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	3 6.1.02 3 6.2.03

	для производства продуктов из мяса		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 23: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 24: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 25: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из баранины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 26: Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

Тема 6.4	Содержание	24/18		
Производство натуральных полуфабрикатов	1.Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях (ПМЛ)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 27: Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 28: Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из различных видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 29: Характеристика и ассортимент порционных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 30: Характеристика и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 31: Характеристика мясокостных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 32: Ассортимент и характеристика полуфабрикатов от комплексной разделки мяса по кулинарному назначению.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 33: Полуфабрикаты из мяса птицы – ассортимент, характеристика;	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 34: Полуфабрикаты из мяса птицы – технологическая схема производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 35: Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.5	Содержание	18/12		
Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов	1. Ассортимент рубленых полуфабрикатов; Технологические схемы производства, требования к формам и размерам, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов; Технологические схемы производства, требования к формам и размерам, рецептуры	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 36: Рецептуры мясных фаршей для рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 37: Анализ технологического процесса изготовления рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 38: Рецептуры начинок для различных видов фаршированных полуфабрикатов (натуральных и рубленых)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 39: Анализ технологического процесса производства фаршированных натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 40: Анализ технологического процесса производства фаршированных рубленых полуфабрикатов полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 41: Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.6 Производство панированных полуфабрикатов	Содержание	8/4		
	1.Панированные полуфабрикаты: ассортимент, характеристика, технологическая схема производств	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 42: Анализ и характеристика различных видов панировки.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 43: Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.7	Содержание	38/28		
Производство замороженных полуфабрикатов в тесте	1. Пельмени, хинкали, манты, вареники: Технологические схемы производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Полуфабрикаты пицца: технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Блинчики с начинкой - технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	4.Оборудование, используемое в процессе производства замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Поточно-механизированные линии (ПМЛ) для производства пельменей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28		
	Практическое занятие № 44: Полуфабрикаты в тесте: анализ рецептуры, расчет сырья, выход продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 45: Приготовление теста для пельменей, мясных палочек, вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02

				У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 46: Приготовление теста для хинкали и мантов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 47: Приготовление теста для самсы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 48: Приготовление теста для беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 49: Приготовление тестовых оболочек для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 50: Приготовление тесовой заготовки для пиццы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 51: Приготовление теста для пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 52: Приготовление фарша для пельменей, хинкали, мантов, мясных палочек, чебуреков и пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 53: Приготовление фарша для самсы и беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 54: Приготовление начинок для вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02

				У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 55: Приготовление начинок для пиццы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 56: Приготовление начинок для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 57: Характеристика различных способов формования полуфабрикатов в тесте.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.8	Содержание	18/12		
Быстрозаморожен- ные готовые мясные изделия и блюда	1. Быстрозамороженные готовые мясные изделия и блюда: ассортимент, требования к качеству, технология производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства данного вида полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	3. Специализированные линии для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	
	Практическое занятие № 58: Анализ ассортимента быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 59: Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных рубленых изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 60: Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 61: Приготовление соусов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 62: Гарниры для быстрозамороженных блюд ассортимент и способы приготовления	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 63: Характеристика специализированных линий для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
Тема 6.9 Упаковка, маркировка и хранение	Содержание	18/0		
	1.Общая характеристика упаковочных и перевязочных материалов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	2.Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06

	3. Упаковка, маркировка и хранение различных видов натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	4. Упаковка, маркировка и хранение различных видов рубленых и фаршированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	5. Упаковка, маркировка и хранение панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	6. Упаковка, маркировка и хранение различных видов замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	7. Упаковка, маркировка и хранение быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	8. Оборудование, используемое для процессов упаковки и маркировки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	9. Поточно-механизированные линии для упаковки мясных продуктов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-		

Учебная практика раздела 1	-		
Производственная практика раздела 1	-		
Курсовой проект (работа)	-		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	-		
Учебная практика Виды работ 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов 4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов 5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов 6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов 7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте 8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд 9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов 10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса 11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса 12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	72		

Производственная практика Виды работ 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов 4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов 5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов 6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов 7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте 8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд 9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов 10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса 11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса 12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	252		
Всего	534		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская «Технология продуктов питания животного происхождения», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Общая технология переработки животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО/ О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева; под общей редакцией О.А.Ковалевой-С-Пт : Лань, 2022.-444с.

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко , рыба , овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова , О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой.- 2е изд., перераб. и доп.- М: Юрайт , 2023.- 204с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ , 2020-290с.;
2. ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Биохимия мяса. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ,2020.- 165с.

3.2.3. Дополнительные источники

1. IPR BOOKS: Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов.Колбасное производство. Ставрополь , Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 .- 106с.;
2. IPR BOOKS: Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;

3. IPR BOOKS: Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;
4. IPR BOOKS : Трубина И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченых изделий, Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2017.- 49с.;
5. IPR BOOKS: Трубина И.А., Скорбина Е.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий , Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. -107с.;
6. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли – Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;
7. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Оборудование мясной отрасли для термической обработки - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;
- 8 ЭБС ЛитРес :Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ, 2018.-255с.;
- 9 IPR BOOKS Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Органолептика пищевых продуктов - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. -128с.;
- 10 ЭБС ЛАНЬ: Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов » МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий» : конспект лекций .- Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018.-129 с.;
- 11 ЭБС ЛАНЬ : Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд., стор.- СПб.: Лань, 2020 .- 432с.;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Оценка результатов практических работ

ПК 6.2.	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	Оценка результатов практических работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Оценка результата выполнения практической работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией Зачет по курсу. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 01 Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 01 Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные

				средства и устройства информатизации
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	

теоретическое обучение	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.				
Тема 1.1. «Покупка продуктов»	Содержание	10		
	1. Л.Е. по теме. В супермаркете. Мясо и птица. Рыба и морепродукты. Молочные продукты.	2	ОК 01, ОК 09	Уо 01.01 Уо 09.02 Зо 01.01 Зо 09.02
	2. Кондитерские изделия. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений.	2		
	3. Бакалейная группа товаров. Работа с Л.Е. Обобщение по теме «Покупка продуктов».	2		
	В том числе практических занятий			
	1 Выполнение тестовых заданий, составление собственных диалогов «В магазине».	4		
Тема. 1.2. «Национальная кухня»	Содержание	10		
	1 Л.Е. по теме. Русская кухня. Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.	2	ОК 1, ОК9	Уо 01.01 Уо 09.02 Зо 01.01 Зо 09.02
	2. Национальные блюда русской кухни: заливные	2		

	блюда, блины, винегрет, десерт и другие.			
	3.Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка.	2		
	В том числе практических занятий			
	1 Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день.	4		
Тема 1.3. «Еда в Великобритании»	Содержание	10	ОК 02, ОК 04.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Зо 02.03
	1 Л.Е. по теме Еда в Великобритании. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2		
	2 Что едят англичане? Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2		
	3.Британская кухня. Рецепты традиционных английских блюд. Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста.	2		
	В том числе практических занятий			
	1 Хорошие манеры для англичанина и американца. Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Чайная церемония в Британии.	4		
Тема 1.4. «Продукты питания»	Содержание	10	ОК 02, ОК 04.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Зо 02.03
	1. Л.Е. по теме продукты питания. Техника безопасности на кухне. Мясные продукты. Разделка туши. Степени прожарки.	2		
	2. Молочные продукты. Виды нарезки фруктов. Виды овощей, трав и специй. Морепродукты. Способы приготовления: обжаривание/запекание; в духовке/на открытом огне	2		
	3. Разновидность салатов, соусов, заправок. Супы, бульоны. Сладости, выпечка.	2		

	В том числе практических занятий			
	1. Система закупок продуктов. Правила хранения продуктов.	4		
Тема.1.5. «Моя профессия»	Содержание	8	ОК 1, ОК 9	Уо 01.04 Уо 01.07 Уо 09.02 Уо 09.02
	1.Моя профессия-повар. Основные факторы выбора профессии. Специфика работы по профессии	4		
	2. Семейные традиции, описание техникума, практики: преподаватели, мастера учебного заведения, планы на будущее.	2		
	В том числе практических занятий			
	1. Поиск работы. Разбор резюме. Составление своего резюме.	2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. «Английский язык on-line» <http://www.english.language.ru>,
2. «Английский для всех. Все для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. <http://english-language.chat.ru>,

3.2.3. Дополнительные источники

1. Фалалеева Мария. TASTY ENGLISH (ВКУСНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ) учебное пособие. 2015 г
2. Н.И.ЩЕРБАКОВА, Н.С.ЗВЕНИГОРОДСКАЯ. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ENGLISH FOR COOKING AND CATERING «Академия », 2015. — 320ст
3. Методическое пособие. Сборник текстов и упражнений по английскому языку М.В. Папахян. 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-приемы структурирования информации; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -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. -определять необходимые источники информации- -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей профессии; - 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; -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Владение лексическим минимумом на профессиональные темы. Правила построения простых и сложных предложений в монологической и диалогической речи. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Владение фонетическими правилами и правилами чтения текстов профессиональной направленности.	Экспертная оценка на практическом занятии. Текущий контроль аудирования, говорения, чтения, письма: -устный опрос, - выполнение лексико-грамматических упражнений, - перевод аутентичных текстов профессиональной направленности, - тестирование. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01- 04, ОК 06-ОК 8

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.05 составлять план действия; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 06	Уо 06.01 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01 использовать физкультурно-	Зо 08.01 роль физической культуры

	оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестациям в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		20/4			
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	Содержание учебного материала	2		ОК 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Основные понятия в курсе БЖД. Современное состояние среды обитания. Производственная санитария.	2		ОК 04	Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
				ОК 07	Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 1.2	Содержание учебного материала	6/2		ОК01	Уо 01.01

Чрезвычайные ситуации мирного времени	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2		OK 02	Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		OK 07	Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04
	Практическое занятие 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2			
Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	4/2		OK 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
	1.Чрезвычайные ситуации военного характера. Оружие массового поражения. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Характеристика чрезвычайных ситуаций военного характера. 2. Защита от оружия массового поражения. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. План гражданской обороны на предприятии. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий.	2		OK 04 OK 06	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2			
	Практическое занятие 2. Порядок и правила использования средств индивидуальной и коллективной защиты	2			

Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	Содержание учебного материала	2		OK 01	Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02
	1. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Организация безопасности на производстве. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. 2. Экологическая безопасность.	2		OK 07	Уо 07.01 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.05
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		42/10			
Тема 2.1. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6		OK 01	Уо 01.01 Зо 01.01
	1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Правила личной гигиены и здоровья человека.	6		OK 03	Уо 03.01 Зо 03.01
	2. Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг.			OK 04	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения.			OK 06	Уо 06.01 Зо 06.01
	4. Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Влияние на организм человека производственного микроклимата.	2		OK 07	Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.04 Зо 07.05
	5. Охрана труда и производственная безопасность. Несчастные случаи на производстве.			OK 08	Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2			
	Практическое занятие 3. Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий по оказанию первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2			
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6/2		OK 01	Уо 01.01

Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего. 2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами. 3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.	2		OK 04	Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2		OK 06 OK 08	
	Практическое занятие 4. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях на производстве. Практическое занятие 5. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	2 2			
Тема 2.3. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Содержание учебного материала	16/6			
	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. 3. Первая помощь при терминальных состояниях. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5 Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.	6		OK 01 OK 04 OK 06 OK 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/6			
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей. Практическое занятие 8. Отработка практических навыков	2			

	наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности. Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»				
Тема 2.4. Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	Содержание учебного материала	4/2		ОК 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2			
	Практическое занятие 10. Изучение и освоение основных мер первой помощи при электротравмах, потери сознания, нарушениях работы сердца.	2		ОК 04 ОК 06 ОК 08	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472009>

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671>

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496416>

6. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — 9-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2019. — 192 с.- (Среднее профессиональное образование)

7. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495884>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

2. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.magbvt.ru>.

6. Ястребов Г.С. «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф»: учеб. пособие/ Г.С. Ястребов, под ред. Б.В. Кабарухиной. - 5 –е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 397 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму; Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства Формулирует задачи и основные мероприятия ГО,	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия Ролевые игры Зачет

(специальности); Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения	перечислять способы защиты населения от ОМП. Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП. Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов. Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У.о 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; У.о 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;	Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС Владеть мерами по снижению опасностей различного вида Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач. Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, Зачет.

У.о 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности); Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	защиты и оценивает правильность их применения Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей. Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности Условиях ЧС мирного и военного времени, Демонстрирует умения оказывать первую Помощь пострадавшим; В правильной последовательности осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи.	

Приложение 3.3

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Физическая культура

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18-20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 06, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо.01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 06	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 08	Уо 08.01	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Зо 08.02	значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для

				профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	
практические занятия	74
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков		12		
Тема 1.1	Содержание	2		
Физическое состояние человека и физической подготовленности	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	Содержание	2		
Тема 1.2 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, а прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др. прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.	2	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	Содержание	2		

Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья			ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Профессионально ориентированное содержание		2		
	Содержание	2	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Тема 1.4 Физическая культура в режиме трудового дня	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	2		
	Содержание	4		Уо 01.01/Зо 01.01

Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	4	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Раздел № 2	Раздел 2. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры	74		
Методико-практические занятия		74		
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание	10	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	10		
	Практическое занятие 1-10 1-2.Разучивание приёмов страховки и самостраховки при выполнении физических упражнений. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков. 3-4.Разучивание приемов программ с оздоровительной направленностью. 5-6. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики 7-8.Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие специальных физических качеств. 9-10.Методика определения профессионального значимых физических, психических и специальных качеств на основе профессиограммы будущего специалиста.			
Тема 2.2.Составление и проведение	Содержание	4	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06
	В том числе практических занятий	4		

самостоятельных занятий по подготовке к сдаче требований ВФСК «ГТО»	Практическое занятие 11-14 11-12. «Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений 13-14. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»»			Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Тема 2.3. Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни	Содержание	14	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	14		
	Практическое занятие 15-28 15-16. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения. 17-18. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений для профилактики нарушений осанки и плоскостопия. 19-20. Методические рекомендации для овладения расслаблением во время выполнения физических упражнений. 21-24. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса физических упражнений, применяемых для развития способности к произвольному расслаблению мышц. 25-26. Разучивание и совершенствование выполнения комплексов упражнений для стимуляции зрительного анализатора 27-28. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений для укрепления сердечно-сосудистой системы			

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально ориентированных задач	Содержание	10	OK 01, OK 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	10		
	Практическое занятие 29-38 29-30. Развитие силы мышц. Совершенствование выполнения комплекса упражнений с применением отягощений (предельного, непредельного веса, динамического характера). 31-34. Упражнения с преодолением веса собственного тела: гимнастические упражнения (отжимание в упоре лёжа, отжимание на брусьях, подтягивание ног к перекладине, подтягивание в висе, сгибание и разгибание рук в упоре и т.п). 35-36. Легкоатлетические прыжковые упражнения с дополнительным отягощением (напрыгивание и спрыгивание, прыжки через скакалку, многоскоки, прыжки через препятствия). Упражнение с внешним сопротивлением: с отягощениями (гантелями, набивными мячами, штангой), с сопротивлением партнёра, с сопротивлением внешней среды (бег в гору, бег по песку или снегу), с сопротивлением упругих предметов (прыжки на батуте, эспандер).			

	37-38. Передвижение в весе и упоре на руках. Лазанье (по канату, по гимнастической стенке с отягощением). Выполнение упражнений на развитие силы основных мышечных групп на силовых тренажёрах. Подвижные игры с силовой направленностью. Проведение студентами фрагментов занятия с использованием самостоятельно подготовленных комплексов упражнений по развитию силы мышц.			
Тема 2.5 Профессионально прикладная физическая подготовка ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств	Содержание	18	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	18		
Тема 2.5.(1) Развитие быстроты	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие: 39-44 39-40 Бег на месте в максимальном темпе (в упоре о гимнастическую стенку и без упора). Челночный бег 10x10. Бег по разметкам с максимальным			

	темпом. Бег с низкого и среднего старта, стартовый разгон с увеличением расстояния бега. 41-42. Бег с ускорением на отрезках до 50 м. Повторный бег на отрезках от 40 до 50 м максимальной интенсивности. Эстафетный бег. Бег с низкого старта с использованием различных вариантов стартового положения (с поворотом на 900 и 1800 и др). Метание малых мячей по движущимся мишеням (катящийся, раскачивающейся, летящей). Ловля теннисного мяча после отскока от пола, стены (правой и левой рукой). 43-44. Прыжки в длину с места, через скакалку на месте и в движении с максимальной частотой прыжков. Преодоление полосы препятствий, включающей в себя: прыжки на разную высоту и длину, по разметкам; бег с максимальной скоростью в разных направлениях и с преодолением опор различной высоты и ширины, повороты, обегание различных предметов (легкоатлетических стоек, мячей, лежащих на полу или подвешенных на высоте). Подвижные игры со скоростной направленностью. Совершенствование легкоатлетической подготовки.			
Тема 2.5 (2) Развитие	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06
	В том числе практических занятий	6		

выносливости	Практическое занятие 45-50 45-46. Бег различной интенсивности с постепенным увеличением его продолжительности до 30-40 мин. Бег от 1000 до 5000 м (повторный и интервальный). Специальные беговые упражнения. Бег и быстрая ходьба по пересеченной местности. Чередование ходьбы, бега и прыжков. Кроссовая подготовка. Соревнования. 47-48. Круговая тренировка; многократное выполнение упражнений циклического характера; комбинаций упражнений ритмической гимнастики. Аэробной и смешанный режимы нагрузки. Спортивные и подвижные игры. 49-50. Передвижение на лыжах в режимах: умеренной и большой интенсивности; максимальной и субмаксимальной интенсивности. Марш-бросок на лыжах.			Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Тема 2.5 (3) Развитие координации движений.	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 51-56 51-52. Выполнение гимнастических упражнений с листа. Зеркальное выполнение упражнений. Прыжки с вращением. Развитие координации движений с использованием танцевальных шагов: галоп, полька, вальс (передвижение вперед, назад, в сторону, с поворотами и т.п.). Упражнения на координацию (поочередные движения руками, на координацию рук и ног в ходьбе, прыжках и т.п.). 53-54. Акробатическая подготовка: обучение группировки, перекатам в группировке; кувырок вперед, назад, в сторону, кувырок вперед на одну ногу; мост из положения лежа, с помощью партнера; стойка на лопатках; на руках у опоры, или с помощью партнера. Жонглирование большими (волейбольными) и малыми (теннисными)			

	мячами. 55-56. Жонглирование гимнастической палкой. Метание малых и больших мячей в мишень (неподвижную идвигающуюся). Передвижения по возвышенной и наклонной, ограниченной по ширине опоре (без предмета и с предметом на голове). Упражнения в статическом равновесии. Упражнения в воспроизведении пространственной точности движений руками, ногами, туловищем			
Тема 2.6 Спортивные игры	Содержание	18	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	18		
	Содержание	6		

Тема 2.6.(1) Баскетбол	В том числе практических занятий Практическое занятие 57-62 57-58. Баскетбол или стрит-баскетбол. Совершенствование технической подготовки: техники нападения, техники передвижения, техники владения техникой защиты (техника передвижения, техника овладения мячом) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые, командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые, командные действия). 59-60. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: ловля и передача мяча двумя руками и одной рукой, ведение мяча правой и левой рукой, бросок мяча с места и в движении. 61-62. Умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил.			
Тема 2.6 (2) Волейбол	Содержание	6	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практические занятия 63-68 63-64. Совершенствование технической подготовки: техники нападения (действия без мяча, действия с мячом), техники защиты (действия без мяча, действия с мячом, блокирование) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые командные действия). интегральная подготовка 65-66. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. 67-68. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: передача мяча двумя руками сверху, прямой			

	нападающий удар, подача нижняя и верхняя прямая, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил.			
Тема 2.6 (3) Футбол	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 69-74 69-70. Футбол (Футзал) или игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. 71-72. Совершенствование технической подготовки: техники ударов по мячу, остановки мяча, ведение мяча, отбора и перехвата мяча, вбрасывание мяча, отработка техники ложных движений (финтов), техники защиты, техники игры вратаря и технической подготовки: тактики игры в нападении, тактики игры в защите, тактики игры вратаря, различных тактических действий. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. 73-74. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: удар по воротам на точность, жонглирование мячом, остановка мяча ногой, ведение мяча, обводка и удар по воротам. Контрольные игры и соревнования.			
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...				
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...				
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...				
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Универсальный спортивный зал, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. —Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 402 с.
2. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022 — 322 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1. умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; 2. владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; 3. владение основными способами физического развития и физических качеств; 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; 5. владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,	«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены. «Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы не достаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство учебных заданий выполнено, некоторые задания содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Устный опрос, тестирование на составление индивидуальных комплексов упражнений, решение поставленных задач на практическом занятии за технику выполнения, выполнение нормативов ГТО, выполнение упражнений на дифференцированном зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе

				региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения

		приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

		весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов

блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		приправ;		при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение,

инструкциями и регламентами		инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;

	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления

ассортимента				и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов,	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов,

		формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения

				пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

				производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и

				кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и

				пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

контекста				
ОК 06 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	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное	Зо 10.01	правила построения

		программное обеспечение		простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		

	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.			
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	4		
	Основные группы, 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.			Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.			Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности			

отравления	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения			Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития			
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
	Схема микробиологического контроля			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	ОК 01-07, 09, 10	Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02

				Зо07.02 Зо09.02
Раздел 2 Основы физиологии питания		12		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах			
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		

				Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05,
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения			Уо 02.02 Уо .02.08,
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			Уо 03.09 Уо .04.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 05.01 Уо .06.02
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
Тема 2.3 Обмен	Содержание	4	ОК 01-07, 09,	Уо 01.01 Уо 01.05,

веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1		
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп	Содержание	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда			

населения	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		12		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08

				Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 5.1-5.5	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.			Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.			
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и	-		

	продовольственного сырья			
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке 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 приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению	Содержание	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2		

пищевых продуктов	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

1.1.1. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для СПО / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.2. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования.

методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы товароведения продовольственных товаров

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.5 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П, в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты

домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях		подготовка и применения пряности и приправ		из них.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных

	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать),		

		эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		региональных;		
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том

разнообразного ассортимента				числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	УЗ.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
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	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		приправ;		оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении

		региональных;		
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки,	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и

		отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,		

		отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на

		мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов		автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства	3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов

		продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации

		оформлять бизнес-план		
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 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	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов

деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		60/18		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании			
	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			
	Классификация продовольственных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9,	

			ОК 10, ОК 11	
	Качество и безопасность продовольственных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Содержание учебного материала			
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ			

	Лабораторная работа 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2		
	Лабораторная работа 2 Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества по стандарту	2		
	Лабораторная работа 3 Изучение сортов тыквенных, томатных, бобовых овощей и оценка качества по стандарту	2		
	Содержание учебного материала			
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05

			3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа 4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02

				3о07.02 3о09.02
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2		
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2		
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Содержание учебного материала			
Тема 7. Товароведная	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9,	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,

характеристика мяса и мясных продуктов			ОК 10, ОК 11	Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 7 Органолептическая оценка качества мяса	2		
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01

			Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа 8 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа 9 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Всего		60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](https://profspo.ru/books/70617)
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург :

Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	З 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	З 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов,

				отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять,	3 2.4.02	нормы расхода,

		комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		приправ;		приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

соответствии с инструкциями и регламентами		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов

				разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление,	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих

				сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры,

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		применения пряностей и приправ;		методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов,

		подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

				производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и

		учетом требований к безопасности;		готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования

		питания из мясного сырья		переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических

				линия
			3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения

				задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные		

		цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической

особенностей социального и культурного контекста		проявлять толерантность в рабочем коллективе		позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 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	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в

деятельности.				профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в		

		рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	42
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		12		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания			

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	-	-
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	14 2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Организация работы складских помещений в соответствии			
	с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01

				3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02

	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе			
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции			
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.

			3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	-	-
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		24	
Тема 2.1	Содержание	12	

Механическое оборудование	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	12	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,

	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		-
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8		
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	8	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02

2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1
2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		

				Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	-	-
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4		
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	4	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	-	-
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	-	-
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
12. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
15. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: классификацию, основные		Текущий контроль при проведении:

технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Охрана труда

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.7 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

региона в рыночных условиях				
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить		

		с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		региональных;		
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления

реализации салатов разнообразного ассортимента		приправ;		салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	У 3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
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	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;

	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		подготовки и применения пряностей и приправ;		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к
ПК 5.4 Осуществлять				

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях

продуктов питания из мясного сырья.		соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований		по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	З 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

		технологическом оборудовании		
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах

	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		деятельности		
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения				
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		48/16		
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли			

Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда	12/4		

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	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 также местного самоуправления в области охраны труда.			
	Тематика практических работ			
	Практическая работа 1,2 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда			

				3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для			

предприятиях	заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2		Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		8/8		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала			
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2		Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08

	Тематика практических занятий			Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Практическая работа 3,4 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний			
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01

				Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика практических занятий			
	Практическая работа 5,6 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		10/4		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			

	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	Тематика практических занятий			
	Практическая работа 7,8 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1

				Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. 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.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		-	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09
Повар, кондитер.

3.1.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

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

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная

уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	терминологии	аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Экономические и правовые основы производственной деятельности

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Экономические и правовые основы производственной деятельности** является обязательной частью общепрофессионального цикла, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине	Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине
ПК 1.1 Выполнять приемку, монтаж, сборку и обкатку новой сельскохозяйственной техники, оформлять соответствующие документы.	У 1.1.10 Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда	З 1.1.09 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ПК 1.2 Проводить техническое обслуживание сельскохозяйственной техники при эксплуатации, хранении и в особых условиях эксплуатации, в том числе сезонное техническое обслуживание.	У 1.2.14 Пользоваться спецодеждой, применять средства индивидуальной защиты при проведении технического обслуживания сельскохозяйственной техники	З 1.2.17 Требования охраны окружающей среды при техническом обслуживании сельскохозяйственной техники З 1.2.19 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ПК 1.5. Выполнять настройку и регулировку рабочего и вспомогательного оборудования тракторов и автомобилей.		З 1.5.5 Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности

ОК 01	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 02.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 05	Уо 05.01 Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей профессии (специальности);	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК07	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 09	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Консультации	
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Введение	Конституция РФ, как основной документ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	
	Практическое занятие № 1. Ознакомление со статьями Конституции РФ.	2			
Раздел 1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности					
Тема 1.1. Субъекты предпринимательской деятельности в РФ	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц.	2	ЛР 14	ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	

Тема № 1.2. Общие положения об обязательствах	Правомочия собственника. Формы собственности. Договор. Право собственника, его содержание. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения.	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 2. Оформление проекта гражданско-правового договора	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 3. Классификация организационно-правовых форм.	2			
Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными источниками: «Гражданский кодекс РФ (часть вторая)» от 26.01.96 № 14-ФЗ		2			
Раздел 2. Труд и занятость в РФ					
Тема № 2.1. Трудовые правоотношения	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Характеристика субъектов трудовых правоотношений. Коллективный договор и представительные органы работников. Забастовки.	2	ЛР 14 ЛР15	ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 4. Оформление проекта коллективного договора	2			
Тема № 2.2. Трудоустройство и занятость населения	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции,	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09

	льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан.			ОК-07, ОК.09	31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 5. Работа с информационными источниками: Закон РФ от 19.04.1991г. (в редакции от 22.12.2014г.) № 1032-1 «О занятости населения в РФ».	2		ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Тема № 2.3. Трудовой договор	Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.	2		ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 6. Оформление проекта трудового договора	2		ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Раздел 3. Административные правонарушения					
Тема № 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Виды административных правонарушений и административной ответственности. Понятие, виды административных правонарушений. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий. Органы, полномочные привлекать к административной ответственности. Особенности административной ответственности физических и юридических лиц.	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5

	Практическое занятие № 7. Оформление протокола об административной ответственности.	2			
Раздел 4. Хозяйственные споры					
Тема № 4.1. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Виды ответственности ИП и юридических лиц. Претензионный порядок разрешения споров. Подсудность экономических споров.	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
Раздел 5 Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии					
Тема 5.1. Основные положения законодательства об охране труда на автотранспортном предприятии.	1.Оздоровление и улучшение условий труда, повышение его безопасности - важнейшая задача хозяйственных и профессиональных органов 2.Вопросы охраны труда в Конституции РФ 3.Основы законодательства о труде. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе. 4.Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих 5.Система стандартов безопасности труда. Значение и место ССБТ в улучшении условий труда	2	ЛР13 ЛР15	ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
Тема 5.2. Организация работы по охране труда на предприятии АПК	1.Система управления охраной труда на предприятиях АПК 2. Объект и орган управления. Функции и задачи управления 3.Правила и обязанности должностных лиц по охране труда, должностные инструкции работников технической службы предприятия 4.Планирование мероприятий по охране труда 5.Ведомственный, государственный и общественный надзор	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05-	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5

	и контроль охраны труда на предприятии 6. Ответственность за нарушение охраны труда			ОК-07, ОК.09	
Раздел 6. Опасные и вредные производственные факторы					
Тема 6.1. Воздействие негативных факторов на человека.	1. Физические, химические, биологические, психологические опасные и вредные производственные факторы 2. Воздействие опасных вредных производственных факторов в автотранспортных предприятиях на организм человека 3. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений 4. Контролирование санитарно-гигиенических условий труда	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных заданий по выявлению вредных производственных факторов	2			
Тема 6.2. Методы и средства защиты от опасностей	1. Механизация производственных процессов, дистанционное управление 2. Защита от источников тепловых излучений 3. Средства личной гигиены	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
Раздел 7. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности					
Тема 7.1. Безопасные условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий	1. Требования к территориям, местам хранения сельскохозяйственной техники 2. Требования к производственным, административным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17

труда на предприятии АПК	3.Метеорологические условия 4. Вентиляция 5.Отопление			ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	3 1.2.9 31.5.5
Тема 7.2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников на предприятиях АПК	1.Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний 2.Типичные несчастные случаи на предприятии 3.Методы анализа производственного травматизма 4.Схемы причинно-следственных связей 5.Обучение работников предприятия безопасности труда 6.Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда 7.Задачи и формы пропаганды охраны труда 8.Обеспечение оптимальных режимов труда и отдыха работающих 9.Работы с вредными условиями труда 10.Организация лечебно-профилактических обследований работающих	2	ЛР13 ЛР15	ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 10: Решение ситуационных заданий по соблюдению правил техники безопасности и пожарной безопасности на производстве	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	
Тема 7.3. Требования техники безопасности к техническому состоянию и оборудованию сельскохозяйственной	1.Общие требования к техническому состоянию и оборудованию автомобилей и тракторов самоходных машин 2.Рабочее место водителя 3.Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию крупногабаритных самоходных машин 4. Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию прицепов и	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05-	

техники	полуприцепов 5.Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию грузовых автомобилей предназначенных для перевозки людей			ОК-07, ОК.09	
Тема 7.4 Требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники	1.Общие требования к безопасности 2.Требования безопасности при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники 3.Требования безопасности при уборке и мойке сельскохозяйственной техники, агрегатов и деталей 4.Правила безопасности при диагностировании, выполнении слесарных, сборочных, аккумуляторных, кузнечных, рессорных, медницко-жестяницких, шиноремонтных, окрасочных, антикоррозийных работ и работ по обработке металла и дерева 5.Государственные и отраслевые стандарты безопасности труда по видам технологических процессов технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники 8. Разработка инструкций по охране труда работающих 9.Техника безопасности при проведении работ по ремонту электрооборудования и электронных систем сельскохозяйственной техники	4		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
Тема 7.5. Электробезопасность предприятий АПК	1.Действие электротока на организм человека. ГОСТ 12.1.019-84 2.Классификация электроустановок и производственных помещений по степени электробезопасности 3.Технические способы и средства защиты от поражения электротоком 4.Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности 5.Правила эксплуатации электроустановок, электроинструмента и переносимых светильников	4		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5

	6.Защита от опасного воздействия статического электричества 7.Устройства заземления 8.Определение, к какой степени опасности поражения электрическим током относится помещения аккумуляторного, окрасочного и кузнечного участков. 9.Техника безопасности при проведении работ по ремонту электрооборудования и электронных систем автомобилей				
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных заданий по соблюдению правил техники безопасности и электробезопасности на производстве	2	ЛР 14 ЛР15	ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Самостоятельная работа		2			
Всего:		60			
Дифференцированный зачет					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

Печатные издания

Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства (на предприятиях общественного питания): учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. - 3-е изд./ Каменева М. В. Феникс, 2022.

Тургиев, А. К. Охрана труда в сельском хозяйстве [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования . - 3-е изд.; стереотип. / А.К. Тургиев. - М. : Академия, 2022.

Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / В. В. Румынина. – 10-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 224 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81745>.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

2.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

3.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

4.Электронная библиотечная система Издательства «Проспект Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ с территории ИВМ.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда [Текст]: учебник для СПО/Карнаух Н.Н.. – М.: Юрайт, 2016 – ЭБС «Юрайт»

2. Конституция Российской Федерации, Эксмо, М., 2016

3.Гражданский кодекс РФ, Эксмо, М., 2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<u>Знания:</u> Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей Требования охраны окружающей среды при техническом обслуживании сельскохозяйственной техники Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета
Умения Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда Пользоваться спецодеждой, применять средства индивидуальной защиты при проведении технического обслуживания сельскохозяйственной техники	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета

Приложение 3.9

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Основы калькуляции и учета

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Основы калькуляции и учета является частью обязательного профессионального блока общепрофессиональный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.02	Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
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	У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	З 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

инструкциями и регламентами		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов		приборов, посуды и правила ухода за ними
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	У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	З 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах

		в профессиональной и смежных сферах		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	8
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета		8/ 0		
Тема 1. Организация бухгалтерского учета	1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании		24/8		
Тема 2. Ценообразование в	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Сущность плана -	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

общественном питании	меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 1: Калькуляция и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 2: Составление документов при инвентаризации товара	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в	1. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Источники поступления	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

кладовых предприятий общественного питания	продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров.		КК 1, КК 2	Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Методика осуществления контроля за товарными запасами. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 3: Составить требования в кладовую на основании заданий	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 5. Организационно-управленческие функции предприятия	1. Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Ответность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Ответность о реализации и отпуске изделий кухни. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №4: Составить требования в кладовую на основании заданий.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 6. Учет денежных средств,	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Формы безналичных расчетов между предприятиями	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

расчетных и кредитных операций	и организациями за товары и услуги.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 7. Учет труда и его оплаты	1. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление.	2 2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник – М.: Академия, 2023.- 160 с.
2. Костюкова Е. И., Ельчанинова О. В. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 178 с.
3. Орешкина Н. А. Основы калькуляции и **учета** (в поварском деле и общественном питании). Практикум.: учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 226 с.
4. Саполгина Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер").: учеб. пособие; М.: КноРус, 2022. – 238 с.
5. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании.: учебник; Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
3. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
4. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2017.- 176с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под общ. ред. М.П. Могильного,. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / общ. ред. А.В.Павлова - М.: Издательство ООО «Профи», 2016.- 294с.

4. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения и знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Пользоваться нормативными документами	Выполнение и защита практической работы
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	Опрос по индивидуальным заданиям
Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	Решение проблемных задач
Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Опрос по индивидуальным заданиям
Составлять товарный отчет за день	Тестовые задания по изучаемой теме
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами	Проверочные работы по изучаемой теме
Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Решение ситуационных задач
Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	Проверка конспектов лекций
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Выполнение и защита практической работы
Принимать оплату наличными деньгами	Тестовые задания по изучаемой теме
Принимать и оформлять безналичные платежи	Подготовка докладов по изучаемым темам
Составлять отчеты по платежам	
Знать:	
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	Отчёты по самостоятельным работам

Задачи бухгалтерского учета	Выполнение и защита практической работы
Предмет и метод бухгалтерского учета	Опрос по индивидуальным заданиям
Элементы бухгалтерского учета	Решение проблемных задач
Принципы и формы организации бухгалтерского учета	
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	Тестовые задания по изучаемой теме
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Проверочные работы по изучаемой теме
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Решение ситуационных задач
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	Проверка конспектов лекций
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Выполнение и защита практической работы
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Тестовые задания по изучаемой теме
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Подготовка докладов по изучаемым темам
Правила документального оформления движения материальных ценностей	Опрос по индивидуальным заданиям
Источники поступления продуктов и тары	Опрос по индивидуальным заданиям
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	Отчёты по самостоятельным работам
Методику осуществления контроля за товарными запасами	Выполнение и защита практической работы
Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Опрос по индивидуальным заданиям
Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Решение проблемных задач
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	Опрос по индивидуальным заданиям
Порядок оформления и учета доверенностей	Тестовые задания по изучаемой теме
Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме

Правила торговли	Проверочные работы по изучаемой теме
Виды оплаты по платежам	Решение ситуационных задач
Виды и правила осуществления кассовых операций	Проверка конспектов лекций
Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	Выполнение и защита практической работы
Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Тестовые задания по изучаемой теме

Приложение 3.10

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности являются обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
ОК 02			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации

		решения профессиональных задач		
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.3			З 1.3.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
ПК 1.4			З 1.4.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
			З 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.2			З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
			З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.3			З 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
			3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.4			3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
			3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.5			3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
			3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

ПК 2.6			3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
			3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.7			3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
			3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.8			3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и

				подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
			3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.2			3 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.3			3 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

			3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.4			3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.5			3 3.5.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.6			3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 4.2			3 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и

				подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
			3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 4.3			3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
			3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 4.4			3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
			3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и

				хранении
ПК 4.5			3 4.5.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
			3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 5.1			3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 5.2			3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 5.3			3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
			3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,

				формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
ПК 5.4			3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
			3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5			3 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.2	У 6.2 .03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Информационные технологии		6		
Тема 1.1.	Содержание	2	ОК 01	Уо 01.02
	Информационные технологии. Связь информационных технологий с информационными системами. Инструментарий информационной технологии. Методологии использования информационных технологий. Информационная безопасность	2	ОК 02	Уо 01.03
			ПК 1.3	Уо 01.04
			ПК 1.4	Уо 01.05
			ПК 2.2	Зо 01.02
			ПК 2.3	Зо 01.03
			ПК 2.4	Зо 01.05
			ПК 2.5	Уо 02.02
			ПК 2.6	Уо 02.03
			ПК 2.7	Уо 02.04
			ПК 2.8	Уо 02.05
			ПК 3.2	Зо 02.02
			ПК 3.3	Зо 02.03
			ПК 3.4	Зо 02.05
			ПК 3.5	З 1.3.01
			ПК 3.6	З 1.4.01
			ПК 4.2	З 1.4.02
			ПК 4.3	З 2.2.01
			ПК 4.4	З 2.2.02
			ПК 4.5	З 2.3.01
			ПК 5.1	З 2.3.02
			ПК 5.2	З 2.4.01
			ПК 5.3	З 2.4.02

			ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 1.2.	Содержание	4	ОК 01	Уо 01.02
	Автоматизация деятельности специалиста. Классификация	2	ОК 02	Уо 01.03

	информационных технологий		ПК 1.3	Уо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.4	Уо 01.05
	Практическое занятие 1 «Измерение информации»	2	ПК 2.2	Зо 01.02
			ПК 2.3	Зо 01.03
			ПК 2.4	Зо 01.05
			ПК 2.5	Уо 02.02
			ПК 2.6	Уо 02.03
			ПК 2.7	Уо 02.04
			ПК 2.8	Уо 02.05
			ПК 3.2	Зо 02.02
			ПК 3.3	Зо 02.03
			ПК 3.4	Зо 02.05
			ПК 3.5	3 1.3.01
			ПК 3.6	3 1.4.01
			ПК 4.2	3 1.4.02
			ПК 4.3	3 2.2.01
			ПК 4.4	3 2.2.02
			ПК 4.5	3 2.3.01
			ПК 5.1	3 2.3.02
			ПК 5.2	3 2.4.01
			ПК 5.3	3 2.4.02
			ПК 5.4	3 2.5.01
			ПК 5.5	3 2.5.02
			ПК 6.2	3 2.6.01
				3 2.6.02
				3 2.7.01
				3 2.7.02
				3 2.8.01
				3 2.8.02
				3 3.2.01
				3 3.2.02
				3 3.3.01
				3 3.3.02
				3 3.4.01

				3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 2. Коммуникационные технологии		8		
Тема 2.1.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05
	Компьютерная сеть. Классификация сетей. Применение компьютерных сетей.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Организация поиска в Интернете. Основы проектирования web страниц.	2		

		ПК 3.5	3 1.3.01
		ПК 3.6	3 1.4.01
		ПК 4.2	3 1.4.02
		ПК 4.3	3 2.2.01
		ПК 4.4	3 2.2.02
		ПК 4.5	3 2.3.01
		ПК 5.1	3 2.3.02
		ПК 5.2	3 2.4.01
		ПК 5.3	3 2.4.02
		ПК 5.4	3 2.5.01
		ПК 5.5	3 2.5.02
		ПК 6.2	3 2.6.01
			3 2.6.02
			3 2.7.01
			3 2.7.02
			3 2.8.01
			3 2.8.02
			3 3.2.01
			3 3.2.02
			3 3.3.01
			3 3.3.02
			3 3.4.01
			3 3.4.02
			3 3.5.01
			3 3.6.01
			3 4.2.01
			3 4.2.02
			3 4.3.01
			3 4.3.02
			3 4.4.01
			3 4.4.02
			3 4.5.01
			3 4.5.02
			3 5.1.01

				3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 2.2.	Содержание	4	ОК 01	Уо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02	Уо 01.03
	Поиск информации в Интернет.	2	ОК 09	Уо 01.04
	Телеконференции, форумы и другие возможности интернет в профессиональной деятельности	2	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05 Уо 09.01 Зо 09.01 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02

				3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 3. Системное программное обеспечение		2		
Тема 3.1.	Содержание	2	ОК 01 ОК 09	Уо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.03

	Общее представление о Windows. Пользовательский интерфейс. Объекты Windows. Эволюция ОС Windows

2	ПК 1.3	Уо 01.04
	ПК 1.4	Уо 01.05
	ПК 2.2	Зо 01.02
	ПК 2.3	Зо 01.03
	ПК 2.4	Зо 01.05
	ПК 2.5	Уо 09.01
	ПК 2.6	Зо 09.01
	ПК 2.7	Уо 09.02
	ПК 2.8	Зо 09.02
	ПК 3.2	3 1.3.01
	ПК 3.3	3 1.4.01
	ПК 3.4	3 1.4.02
	ПК 3.5	3 2.2.01
	ПК 3.6	3 2.2.02
	ПК 4.2	3 2.3.01
	ПК 4.3	3 2.3.02
	ПК 4.4	3 2.4.01
	ПК 4.5	3 2.4.02
	ПК 5.1	3 2.5.01
	ПК 5.2	3 2.5.02
	ПК 5.3	3 2.6.01
	ПК 5.4	3 2.6.02
	ПК 5.5	3 2.7.01
	ПК 6.2	3 2.7.02
		3 2.8.01
		3 2.8.02
		3 3.2.01
		3 3.2.02
		3 3.3.01
		3 3.3.02
		3 3.4.01
		3 3.4.02
		3 3.5.01
		3 3.6.01

				3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 4. Технология обработки и преобразования информации		30		
Тема 4.1.	Содержание	4	ОК 01	Уо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02	Уо 01.03
	Создание документов с помощью мастера шаблона. Работа со структурой документа. Создание деловых документов в MS Word	2	ОК 09 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2	Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 09.02

		ПК 4.3	3o 09.02
		ПК 4.4	3 1.3.01
		ПК 4.5	3 1.4.01
		ПК 5.1	3 1.4.02
		ПК 5.2	3 2.2.01
		ПК 5.3	3 2.2.02
		ПК 5.4	3 2.3.01
		ПК 5.5	3 2.3.02
		ПК 6.2	3 2.4.01
			3 2.4.02
			3 2.5.01
			3 2.5.02
			3 2.6.01
			3 2.6.02
			3 2.7.01
			3 2.7.02
			3 2.8.01
			3 2.8.02
			3 3.2.01
			3 3.2.02
			3 3.3.01
			3 3.3.02
			3 3.4.01
			3 3.4.02
			3 3.5.01
			3 3.6.01
			3 4.2.01
			3 4.2.02
			3 4.3.01
			3 4.3.02
			3 4.4.01
			3 4.4.02
			3 4.5.01
			3 4.5.02

				3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.2.	Содержание	2	ОК 01	У 6.2 .03
	В том числе практических занятий и лабораторных	2	ОК 02	3 1.3.01
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel. Автоматические вычисления. Функции в Excel.	2	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01

				3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.3.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	3 1.3.01
	Назначение, возможности, области применения, особенности использования в профессиональной деятельности программы Power Point	2		3 1.4.01
	В том числе практических занятий и лабораторных	2		3 1.4.02
	Создание мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.	2		3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01

			ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.4.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2	У 6.2 .03 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01
	В том числе практических занятий и лабораторных	4		
	Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц в СУБД MS ACCESS.	2		
	Технологии обработки информации в электронных таблицах	2		

			ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.5.	Содержание	18	ОК 01	У 6.2 .03
	В том числе практических занятий и лабораторных	18	ОК 02	3 1.3.01
	Информационная безопасность Основы защиты	2	ПК 1.3	3 1.4.01

	компьютерной информации		ПК 1.4	3 1.4.02
	Редактирование рисунка средствами прикладной программы Paint Редактирование товарного знака фирмы, эмблемы учебного заведения	2	ПК 2.2	3 2.2.01
			ПК 2.3	3 2.2.02
	Работа с графическим редактором Photoshop	2	ПК 2.4	3 2.3.01
	Обработка видео, создание небольшого ролика	2	ПК 2.5	3 2.3.02
			ПК 2.6	3 2.4.01
	Интернет, работа с поисковиками	2	ПК 2.7	3 2.4.02
	HTML, создание веб-страниц		ПК 2.8	3 2.5.01
	Создание аккаунтов в соц. сетях		ПК 3.2	3 2.5.02
	Регистрация на портале hh.ru	2	ПК 3.3	3 2.6.01
	Регистрация на портале Гос услуги		ПК 3.4	3 2.6.02
	Регистрация на портале ДЭ		ПК 3.5	3 2.7.01
	Знакомство с программой 1с: общепит	2	ПК 3.6	3 2.7.02
	1с: «Общепит», создание технологической карты	2	ПК 4.2	3 2.8.01
	1с: «Общепит», создание акта реализации		ПК 4.3	3 2.8.02
		2	ПК 4.4	3 3.2.01
			ПК 4.5	3 3.2.02
			ПК 5.1	3 3.3.01
			ПК 5.2	3 3.3.02
			ПК 5.3	3 3.4.01
			ПК 5.4	3 3.4.02
			ПК 5.5	3 3.5.01
			ПК 6.2	3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02
				3 4.4.01
				3 4.4.02
				3 4.5.01
				3 4.5.02
				3 5.1.01
				3 5.2.03
				3 5.3.01

				3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Прохорский Г.В. Информатика: учебное пособие / Г.В. Прохорский. – Москва: КНОРУС, 2022. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование);
2. Прохорский Г.В. Информатика. Практикум: учебное пособие / Г.В. Прохорский. – Москва: КНОРУС, 2021. – 264 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. - Текст: электронный.
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.
3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.
4. Российская электронная школа (РЭШ). – URL: <https://resh.edu.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.
7. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ». – URL: <https://e.lanbook.com/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)
3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.
4. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ	«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены. «Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы не достаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство учебных заданий выполнено, некоторые задания содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Письменный опрос, устный опрос, решение поставленных задач на практическом занятии, проверочные работы, дифференцированный зачет.

использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);		

- умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели		

моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 4.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	Уо1.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо1.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо1.3 определять этапы решения задачи; Уо1.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо1.5 составлять план действия; Уо1.6 определять необходимые ресурсы; Уо1.7 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо1.8 реализовывать составленный план; Уо1.9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо1.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо1.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо1.5 структуру плана для решения задач; Зо1.6 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Уо2.1 определять задачи для поиска информации; Уо2.2 определять необходимые источники информации; Уо2.3 планировать процесс поиска; Уо2.4 структурировать получаемую информацию; Уо2.5 выделять наиболее	Зо2.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо2.2 приёмы структурирования информации; Зо2.3 формат оформления результатов поиска информации

	значимое в перечне информации; Уо2.6 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо2.7 оформлять результаты поиска	
ОК 03	Уо3.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо3.2 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо3.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо3.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо3.2 современная научная и профессиональная терминология; Зо3.3 возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Уо4.1 организовывать работу коллектива и команды; Уо4.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо4.1 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо4.2 основы проектной деятельности
ОК 05.	Уо5.1 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо5.1 особенности социального и культурного контекста; Зо5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09.	Уо9.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо9.2 использовать современное программное обеспечение	Зо9.1 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Уо10.1 понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо10.2 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо10.3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо10.4 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо10.5 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо10.2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо10.4 особенности произношения; Зо10.5 правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11.	Уо11.1 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо11.2 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Уо11.3 оформлять бизнес-план; Уо11.4 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо11.5 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо11.6 презентовать бизнес-идею; Уо11.7 определять источники финансирования	Зо11.1 основы предпринимательской деятельности; Зо11.2 основы финансовой грамотности; Зо11.3 правила разработки бизнес-планов; Зо11.4 порядок выстраивания презентации; Зо11.5 кредитные банковские продукты
ПК 1.1.	У 1.1.01 принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; У 1.1.02 принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; У 1.1.03. проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов У 1.1.04 проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; У 1.1.05 проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; У 1.1.06 проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; У 1.1.07 разбираться в номенклатуре дел; У 1.1.08 заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; У 1.1.09 передавать первичные	З 1.1.01 общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; З 1.1.02 понятие первичной бухгалтерской документации З 1.1.03 определение первичных бухгалтерских документов; З 1.1.04 формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; З1.1.05 порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки З1.1.06 принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов З1.1.07 порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; З1.1.08 порядок составления регистров бухгалтерского учета; З1.1.09 правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации;

	бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; У 1.1.10 передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; У 1.1.11 исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах;	
ПК 4.5.	У 4.5.01 составлять прогнозные сметы и бюджеты, платежные календари, кассовые планы, обеспечивать составление финансовой части бизнес-планов, расчетов по привлечению кредитов и займов, проспектов эмиссий ценных бумаг экономического субъекта; У 4.5.02 вырабатывать сбалансированные решения по корректировке стратегии и тактики в области финансовой политики экономического субъекта, вносить соответствующие изменения в финансовые планы (сметы, бюджеты, бизнес-планы);	З 4.5.01 принципы и методы общей оценки деловой активности организации, технологию расчета и анализа финансового цикла.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда		60	ОК01;ОК03; ОК 09. ОК 10. ОК 11 ПК 4.5.	Уо 01.03.3 01.01 Уо 02.013о 02.02 Уо 03.013о 03.03 Уо 09.01 Уо 09.02 3о 09.01 3о 09.02 Уо 10.01 3о 10.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 У 4.5.01 У 4.5.02 3 4.5.01
Тема 1.1. Сущность и виды предпринимательства	Содержание	2		
	1.Предпринимательская деятельность: сущность, виды.	2		
Тема 1.2. Рынок как сфера предпринимательства	Содержание	2		
	1.Служба занятости, биржа труда. Виды рынков. Свободные экономические зоны	2		
Тема 1.3. Предпринимательская корпорация и выбор ее типа	Содержание	2/2		
	1.Организационно-правовыми формами предпринимательства: единоличное владение партнерство, корпорация.	2		
	Практическая работа	4		
	1. Определение характерных особенностей организационно-правовых форм предприятий. и недостатки.	2		
	Самостоятельная работа	2		
	1. Организационная форма крупного предпринимательства. Базовые формы организации крупного бизнеса, их основные достоинства	2		

Раздел 2. Бизнес-планирование методика разработки и моделирование деятельности		28/12	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01.- ОК 09. ОК 11.	У 1.1.04 З1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01
Тема 2.1. Бизнес-план и его место в системе планирования компании	Содержание	2/2		
	1.Необходимость, сущность и особенности разработки бизнес-плана для внутреннего пользования и для внешнего представления. Выбор сферы деятельности, товаров, услуг.	2		
	Практическое занятие	2		
	2. Создание нового предприятия			
Тема 2.2. Специфика разработки разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	Содержание учебного материала	2/4		
	1.функциональное назначение продукта; • примеры использования продукта; соответствие продукта принятым стандартам; технологичность, универсальность продукта; стадия разработанности продукта в текущее время; • требования к контролю качества продукта; • требования к подготовленности пользователей (потребителей); условия хранения и транспортировки продукта; возможности дальнейшего развития (доработки) продукта.	2		
	Практическое занятие	2		
	3.Разработка разделов бизнес-плана: «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	2		
	Самостоятельная работа	2		
	2.Раздел бизнес-плана. «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	2		

Тема 2.3.Специфика разработки раздела бизнес-плана «План маркетинга»	1.Разработка раздела бизнес-плана «План маркетинга». Понятие «маркетинговые коммуникации», виды маркетинговых коммуникаций. В том числе практических работ и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01.- ОК 04., ОК 09. - ОК 11	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01Зо 01.02 Уо 02.01Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01
	Практическое занятие			
	4. Разработка рекламной компании предприятия			
Тема 2.4.Специфика разработки раздела бизнес-плана «Организационный план»	Организационный план: конкретные мероприятия, которые позволяют достигнуть намеченных целей. поэтапный характер действий, а также основные составляющие делового успеха новой компании, В том числе практических работ и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 02.- ОК 05., ОК 09., ОК 11	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01
	Самостоятельная работа			
	3.Разработка раздела бизнес - плана «Организационный план». Выбор организационной структуры управления.			
Тема 2.5.Типы структур организации	Типы структуры: линейная, функциональная, линейно-функциональная, матричная, бригадная, дивизионная	2		

Тема 2.6. Специфика разработки разделов бизнес-плана «Производственный план»	Ассортимент выпускаемой продукции, оценка реальность возврата ссуды, конкурентоспособность бизнеса и общее состояние фирмы, расчет производственной мощности и уровня ее использования; расчет трудоемкости производственной программы; расчет необходимого количества оборудования и времени работы оборудования; расчет основных производственных рабочих и их заработной платы	2		
Тема 2.7 Ресурсы предприятия.	Ресурсы предприятия и их значение для предприятия. Трудовые ресурсы. Категория работников.	2		
Тема 2.8 Оплата труда работников	Формы оплаты труда. Расчет заработной платы и стимулирующих выплат. Больничный лист. Отпускное пособие. Отчисления в ПФ РФ. ФОМС РФ, ФССРФ. В том числе практических и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 03 ОК 09. ОК 11,	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 09.01
	Практическое занятие			
	5. Расчет оплаты труда работников	2		
Тема 2.9 Себестоимость продукции	Основные элементы себестоимости продукции. Порядок расчета себестоимости продукции В том числе практических и самостоятельных работ	2		
	Практическое занятие			
	6. Расчет себестоимости продукции	2		

Тема 2.10 Цена и ценообразование	Понятие цены и ценообразования. Стратегия ценообразования. Порядок расчета цены на продукцию. Порядок разработки разделов бизнес-плана. «Организационный план», «Производственный план»	4		
Тема 2.11. Специфика разработки раздела бизнес-плана «Финансовый план»	Потенциал проекта, прибыль, рентабельность, срок окупаемости. Виды прибыли В том числе практических и самостоятельных работ	2		
	Практическое занятие			
	7.Расчет прибыли от реализации продукцию	2		
Тема 2.12. Специфика разработки раздела бизнес-плана «Анализ рисков»	Налоговое регулирование предпринимательской деятельности. Общая система налогообложения. Специальные режимы налогообложения	2		
Раздел 3. Роль государства в развитии предпринимательской деятельности		6		У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 09.01
Тема 3.1. Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства	Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства и организаций, мероприятия.	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 11.	
Тема 3.2. Предпринимательская тайна	Сущность предпринимательской тайны. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.	4		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2		
Всего:		46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Кабинет основ предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с.
2. Кабанов, В. Н. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебник / В. Н. Кабанов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Русайнс, 2021. - 301 on-line.
3. Арустамов, Э. А. Основы бизнеса [Электронный ресурс]: учебник / Э. А. Арустамов. - Москва: Дашков и К°, 2019. - on-line. - ISBN 978-5-
4. Растова, Ю. И. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. И. Растова, С. А. Фирсова. - Москва: КноРус, 2019. - on-line

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <https://www.biblioclub.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
2. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 01.05.2022)
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022)
4. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 16.04.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 27.04.2022)
5. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды РФ; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности	Демонстрация знаний функций и задач предпринимательства Демонстрация знаний социально-экономической сущности предпринимательства Демонстрация знаний истории развития предпринимательства в России. Знание роли государства в развитии предпринимательства; преимущества и критерии субъекта малого предпринимательства в РФ. Особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности Демонстрация знаний основных этапов создания собственного дела Демонстрация знаний процедур создания нового предприятия Деловые качества предпринимателя: культура поведения при заключении договоров и т.д.	Опрос (индивидуальный, фронтальный), письменная проверка, тестирование, работа на интерактивных занятиях Промежуточная аттестация —экзамен
- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия, - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса; - делать выводы о хозяйственной деятельности данного субъекта;	Порядок определения стратегии бизнеса Порядок разработки бизнес-плана Проведение анализа рынка. Основы маркетинга. Определение прибыли. Рентабельности бизнеса. Анализировать результаты бизнеса, определение рисков и их устранение.	Наблюдение за ходом выполнения, оценка выполнения и защиты практических работ -тестирование; -работа на интерактивных занятиях. Промежуточная аттестация: —экзамен

Приложение 3.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Обслуживание посетителей

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Обслуживание посетителей

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 «Обслуживание посетителей» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	З 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	З 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов,

				отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять,	3 2.4.02	нормы расхода,

		комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		приправ;		приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

соответствии с инструкциями и регламентами		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов

				разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление,	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих

				сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры,

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		применения пряностей и приправ;		методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов,

		подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

				производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и

		учетом требований к безопасности;		готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования

		питания из мясного сырья		переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических

				линия
			3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения

				задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные		

		цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической

особенностей социального и культурного контекста		проявлять толерантность в рабочем коллективе		позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 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	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в

деятельности.				профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в		

		рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
2	3	4	5	6
Раздел 1. Общая характеристика процессов обслуживания				
Тема 1.1. Реклама и потребительский спрос	Содержание	4		
	Способы изучения потребительского спроса.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Виды рекламы. Способы составления рекламы.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1 Распределение столовой посуды, приборов, белья, подносов. Правила их переноса.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01

	Практическое занятие 2 Отработка приемов подготовки посуды, приборов, белья, подносов. Правила их переноски.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.2 Формы обслуживания потребителей в общественном питании	Содержание	2		
	Классификация форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01
	Практическое занятие 3 Составления меню по сайтам предприятий питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01

				Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.3 Основы составления меню	Содержание	14	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Основные принципы составления меню	2		
	Последовательность блюд в меню.	2		
	Виды меню в зависимости от назначения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 4 Отработка приемов складывания салфеток	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Практическое занятие 5 Приемы сервировки стола (завтрак, обед, ужин)	2		
	Контрольная работа	2		
	Лабораторное занятие 1 Изучение приемов транширования, фламбирования, приготовления фондю.	2		
Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей				

Тема 2.1 Столовая посуда и приборы	Содержание	6	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Характеристика столовой посуды	6		
	Характеристика столовых приборов			
	Характеристика столового белья			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Практическое занятие 6 Отработка приемов сервировки «Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием», «Банкет-чай»	2		
Практическое занятие 7 Нормы оснащения ПОП столовой посудой, приборами, бельем	2			
Тема 2.2 Сервировка стола	Содержание	6		
	Предварительная сервировка стола	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1
	Дополнительная сервировка стола	2		

			ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 8 Изучение приемов сервировки стола (завтрак, обед, ужин)	2		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Лабораторное занятие 2 Изучение приемов сервировки стола (праздничный банкет)	2		Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 3. Специальные формы обслуживания потребителей				
Тема 3.1 Характеристика специальных форм обслуживания	Содержание	8		
	Обслуживание по типу «шведского стола»	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Правила обслуживания праздничных вечеров	2		
	Правила обслуживания торжеств	2		
	Правила обслуживания банкетов	2		

			ПК 5.1-5.5	Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Содержание	8		
	Подача холодных блюд и закусок. подача горячих закусок	2	ОК 01-07, 09, 10	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Подача супов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Подача вторых блюд	2	ПК 4.1-4.5	
	Подача сладких блюд	2	ПК 5.1-5.5	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания на предприятиях общественного питания», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. — Изд. 7-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2020.— 318 с. : илл. — (Среднее-профессиональное образование).
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2020. - 432 с.
3. Ермакова В.И. Официант, бармен./В.И. Ермакова – М.: ОИЦ «Академия», 2020- 269 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
5. Гражданский кодекс РФ;
6. Трудовой кодекс РФ.

7.ГОСТ Р 54603-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.- Утвержден и введен в действие [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст](#)

8.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

9.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").- Введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст. 10.ГО

Электронные источники :

1.<http://knigakulinara.ru/books/item-сайт> кулинарной энциклопедии и библиотеки книг по кулинарии

2.www.culinar-russia.ru-портал Ассоциации кулинаров России.

3.www.hotelline.ru-портал гостиничного бизнеса.

4.www.restoved.ru-портал издательского дома «Ресторанные ведомости».

5.<http://supercook.ru>- портал «Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов»

6.<http://x-food.ru>-портал «Тайны кулинарии».

СТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<u>знания.</u> - Принципы организации обслуживания; - порядок оказания услуг; - виды торговых помещений; - интерьер, - оборудование залов; - виды столовых посуды, приборов, белья; - виды меню; - назначение и принципы составления меню; - технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; - общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа; - встреча и размещение посетителей за столом; - основные правила качественного обслуживания; - прием и оформление заказа; - выполнение заказа; - расчет с посетителем; - методы подачи блюд в ресторане; - техника и технология подачи блюд и напитков; - особенности подготовки и проведения различных видов банкетов; - уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей; - характеристика современных форм обслуживания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - тестирования.

- классификация специальных видов услуг; - обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе; - особенности питания иностранных туристов; - требования к квалификационным характеристикам официанта, бармена, буфетчика сервис-бара, кассира; - права и обязанности менеджера зала; - безопасность и охрана труда.		
<u>Умения:</u> - Использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; - накрывать столы скатертями; - получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; - складывать салфетки; - составлять меню; - осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; - встретить и разместить посетителей за столом; - принять заказ у посетителя; - выполнить заказ; - произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

- произвести расчет с клиентом; - подавать блюда и напитки различными методами; - соблюдать правила техники безопасности при работе; - соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены.		

Приложение 3.13

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ОП.13 Конструктор карьеры

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 Конструктор карьеры»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Конструктор карьеры является обязательной частью дополнительного профессионального блока общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .07	Применять средства	З 6.2.08	Требования охраны

		индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	-
практические занятия	46
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации		10/ 26		
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	1. Цели и задачи дисциплины. Терминология сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «специальность», «квалификация», «уровни квалификации».	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Описание осваиваемой профессии «Повар, кондитер» и квалификации в профессиональных стандартах: выполняемые трудовые функции, их уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций. Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии. Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

				Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Практическое занятие № 1: Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 2: Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификациям на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой специальности)	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 3: Построение модели специалиста на основе требований профессионального стандарта («Аватар профессионала»).	6	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 4: Деловая игра «Модельный профессиональный экзамен». Центры оценки квалификаций. Процедура проведения профессионального экзамена. Алгоритм действий соискателя.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	1. Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Программа социально-экономического развития региона. Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		

	Практическое занятие № 5: Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы. (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «Rabota.ru»).	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 6: Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии «Повар, кондитер».	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 7: Выявление и ранжирование способов поиска вакансий.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры		10/20		
Тема 3. Профессиональная карьера, методы планирования	1. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Определение параметров и мотивация развития карьеры. Определение целей профессионального развития. Определение вида профессиональной деятельности, планируемой квалификации, способа планирования профессиональной карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Порядок приема на работу. Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Основные положения ТК РФ.		КК 1, КК 2	Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	5. Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическое занятие № 8: Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 9: Деловая игра «Самооценка». Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 10: Построение индивидуального плана карьерного развития.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 11: Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 12: Деловая игра «Собеседование с работодателем». Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	карьерного продвижения.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка резюме соискателя. Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения. 2. Цифровая экономика и ключевые компетенции цифровой экономики. Программы цифровизации отрасли: требования к специалистам.	4 2 2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

6. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 4. – М.: АНО «Национальное агентство развития квалификаций», 2020. – 242 с.:ил.
7. Планирование профессиональной карьеры: учеб. пособие / Л. В. Широкова; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск, 2019. – 202 с. – Библиогр.: с. 176–180.
8. Абдуллина, А.Д., Рабцевич, А.А. Управление карьерой работника в современных организациях / А.Д. Абдуллина, А.А. Рабцевич // Гуманитарные научные исследования. 2019. № 3 С. 87-89
9. Поворина, Е.В. Ротация кадров как метод развития персонала / Е.В. Поворина // Материалы Ивановских чтений. 2020. № 2 (6). С. 123-129
10. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 6. - М.: АНО "Национальное агентство развития квалификаций", 2022. - 194 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронный учебник: «Карьерное моделирование: от цели к реализации» <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>.
2. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. Доступ: <https://nok-nark.ru/>
3. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций». Доступ: <http://kos-nark.ru/>
4. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» Доступ: <http://profstandart.rosmintrud.ru>
5. Справочная информация: "Профессиональные стандарты". Доступ: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/
6. Справочник профессий. Доступ: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions>
7. Атлас новых профессий. Доступ: <http://atlas100.ru/>
8. Профориентационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. Доступ: <http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/>
9. Энциклопедия «Карьера». Доступ: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
2. Перельгина, Е. А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст] : рабочая тетрадь. / Е.А. Перельгина. – Самара: ЦПО, 2011. – 48 с.
3. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. –Изд.2-е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.
5. Управление персоналом организации: конспекты лекций. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Умение характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативноправовой документации - Умение анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности - Умение выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли - Умение применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования - Умение выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет - Умение оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста - Умение оценивать потенциальные возможности профессионального развития - Умение владеть технологией планирования и развития карьеры - Умение определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования - Умение разрабатывать план карьерного развития - Умение составлять портфолио карьерного продвижения - Знание понятия «профессия», «специальность», «квалификация» - Знание структуры и содержания	Оценка выставляется обучающемуся, если - план карьерного развития разработан с использованием информационных ресурсов НСК и с учетом перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда; - все элементы плана взаимосвязаны, логично выстроены, на основе анализа собственных возможностей, умений, навыков, профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда; - план карьерного развития презентован четко, последовательно с обоснованием каждого этапа.	Оценка результатов выполнения зачетной работы

профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС - Знание понятия «рынок труда», его классификация Знание перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда РФ - Знание понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии - Знание понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов - Знание понятия «независимая оценка квалификаций», процедуры проведения - Знание способов поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет - Знание понятия «профессиональная карьера», ее функций, видов, моделей - Знание этапов профессионального и карьерного развития - Знание способов планирования профессиональной карьеры - Знание структуры плана карьерного развития - Знание структуры, видов, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования		

Приложение 3.14

к ОПОП-П по профессии
«43.01.09» «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Основы бережливого мышления

2023 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	414
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	436
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	447
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	710

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 Основы бережливого мышления»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.14 Основы бережливого мышления является обязательной частью дополнительного профессионального блока общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

		готовой продукции.		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов

		оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить		

		с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
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	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении

		ассортимента, в том числе региональных;		
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости,	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству,

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

		безопасности;		производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

		изделия с учетом требований к безопасности;		приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях

продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		механической обвалки		по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации

				технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники	Зо 02.02	приемы структурирования информации
			Зо 02.03	формат оформления результатов поиска

деятельности.		информации		информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		

	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 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	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную	Зо 07.04	принципы бережливого производства

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
			Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	*
практические занятия	26
Мини-проект (в рамках практических занятий)	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Введение в дисциплину «Основы бережливого мышления»		18/8		
Тема 1.1. Введение.	Содержание	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Введение. Теоретические основы концепции бережливого производства. Бережливое производство как основа новой философии менеджмента.	2		
Тема 1.2. История появления и развития бережливого производства	Содержание	4	ПК 6.1 ПК6.2	
	История появления и развития бережливого производства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Создание ленты времени, описывающей возникновение концепции бережливого производства, от первого упоминания до наших дней.			
Тема 1.3. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11,	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Целью такого производства является достижение минимальных затрат труда, минимальных сроков по созданию новой продукции, гарантированной поставки продукции заказчику, высокое качество при минимальной стоимости.			
Тема 1.4. Сокращение	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5,	Уо 11.01 Уо

потерь, как основной фактор концепции бережливого производств	Сокращение потерь как основной фактор влияния лин-концепции на процесс	2	ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Практическое занятие. Тренинг по видам потерь, описанным компанией Тойота. Участники для каждого принципа записывает пословицы, поговорки, крылатые выражения, афоризмы, характеризующие данный принцип.	2		
Тема 1.5. Алгоритм внедрения бережливого производства на современном предприятии	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Разбор представлений о современном предприятии и организации труда. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за другим". Методика внедрения выравнивания производства. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.	2		
	Практическое занятие. Выстраивание бережливого производства в форме тренинга - деловой игры. Моделирование вытягивающего и выталкивающего производства и анализ лучшей организации труда и влияние лин-инструментов на процесс.	4		
Раздел 2. Методы и инструменты бережливого производства		24/8		
Тема 2.1. Применение инструментов бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Разработка потока создания ценности. Составление подробного описания всего производственного процесса. Если производство сложное, то весь процесс разбивают на подпроцессы, которые описываются и анализируются отдельно.	2		
	Практическое занятие. Анализ инструментов бережливого производства и их применения на различных предприятиях. Выявление сильных и слабых сторон. Примеры внедрения бережливого производства на современных предприятиях. Оформление данного исследования в виде таблицы или презентации.	2		
Тема 2.2. Основные методы бережливого производства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04
	Инструментарий Lean – технологии: Канбан, Кайдзен, «5S», Just In Time (точно, в срок). Быстрая переналадка. Вытягивающее производство. Инструментарий оценки результатов внедрения			

	мероприятий «бережливого производства» - чек-лист, «дорожная карта»			Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
Тема 2.3. Метод «6 сигма», как подход к совершенствованию производственного процесса	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Концепция 6 Сигма (англ. Six Sigma) на максимальное улучшение качества работы организации. В современном понимании 6 Сигма рассматривается с трех сторон: как философия, как методология управления и как набор инструментов совершенствования работы. Она применяется в организациях различных сфер деятельности – от промышленных предприятий до банков.			
Тема 2.4. Организация рабочего места по системе 5С	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07 У 1.1.02 3 1.1.02
	Понятие "Система 5С". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5С как основа для Кайдзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	2		
	Практическое занятие Тренинг «Цифры» по внедрению системы 5С, для улучшения процесса сортировки цифр по порядку.	2		
Тема 2.6. Метод «5 Почему».	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Постановка вопросов. Экспертиза информации. Выстраивание неожиданных связей между идеями, объектами или явлениями. Анализ и выявление проблем. Аргументация и представление решения	2		
	Практическое занятие Поиск причинно-следственные связей, лежащих в основе различных проблем и явлений. Выберите тему для анализа. Задайте вопрос «Почему это случилось?» и кратко зафиксируйте ответ. К полученному ответу вновь задайте вопрос «Почему это случилось?», и так далее, пока не выявите первопричины проблемы/явления. Как правило, чтобы найти первопричину, требуется пять повторений. Но иногда уже через три или четыре вопроса «Почему?» становится ясно, что вы достигли первопричины. После завершения анализа обсудите	2		

	промежуточные и окончательный результаты.			
Тема 2.7. Карта потока создания ценности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Вся концепция бережливого производства основана на создании ценностей и минимизации потерь. Один из важных инструментов создания такой ценности в бережливом производстве звучит так: «поток создания ценности»			
Тема 2.8. Инструмент Just In Time (точно, в срок) и его визуальное воплощение Канбан	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	При организации производства по принципам JIT используется система управления материальными потоками вытягивающего типа. Канбан – инструмент, обеспечивающий информационное и физическое управление выпуском определенного количества продукции на каждом этапе в соответствии со спросом.	2		
	Практическое занятие Разработать канбан-систему одного из производственных процессов, проанализировав нагрузку, возможности и описав жизненный цикл.	2		
Тема 2.9. Система всеобщего производственного обслуживания оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Состояние оборудования, степень использования его возможностей в условиях современного механизированного и автоматизированного производства в значительной мере определяют уровень качества продукции и эффективности производства			
Раздел 3. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		22/10		
Тема 3.1 Особенности внедрения бережливого производства в пищевой промышленности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Стандарты и пищевая безопасность, люди. Акцент на эффективность производства			
Тема 3.2. Бережливое	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5,	Уо 11.01 Уо

производство в рамках других моделей повышения эффективности	Стратегия и цели развития компании. История возникновения систем бережливого производства. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Конкурентоспособность предприятия. «Ценность», «Потери», «Человеческий потенциал»		ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
Тема 3.3. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства. Основные виды потерь (муда) на производстве. Путь к обеспечению лидерства. Модель Кано. Базовые принципы производства.	2		
	Практическое занятие внедрение Бережливого производства: алгоритм действий и пять шагов к успеху. Создание команды, анализ процесса, четкая формулировка целей, обучение и мотивация, стандартизация процесса.	2		
Тема 3.4 Виды моделей и инструментарий бережливого производства (на предприятиях питания)	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Виды моделей бережливого производства. Цикл непрерывного совершенствования Шухарта – Деминга. Методические основы совершенствования процесса. Кайдзен – маленькие, но постоянные улучшения. Методология решения проблем.	2		
	Практическое занятие Инструменты и методы бережливого производства (на предприятиях питания)	2		
Тема 3.5. Анализ выявленных вредных и опасных факторов, а также производственная и экологическая безопасность. Правовые и организационные вопросы обеспечения	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Опасные факторы: биологические, химические и/или физические — Идентифицировать как ККТ, определить критические пределы. При использовании поточной операционно-технологической схемы выявить места расположения ККТ, в которых вывешиваются рабочие инструкции по управлению, формы для заполнения результатов мониторинга и проведения коррекций и корректирующих действий.	2		

безопасности	Практическое занятие Разработка решения проблемных ситуаций при помощи визуальных инструкций к предложенным ККТ	2		
Тема 3.6. Разработка комплекса мероприятий по повышению эффективности деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Разработка проекта: начало, реализация, итог и возможность масштабирования. Отличие идеи от проекта. Формулировка цели по SMART, описание задач, составление календарного плана, оценка рисков, минимизация затрат.	2		
	Практическое занятие Создание мини-проекта по улучшению одного из процессов на предприятии. Анализ существующих потерь на предприятии и улучшение существующей ситуации посредством внедрения собственного «кайдзена»	4		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над мини - проектом		*		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы бережливого производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова, 2023г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. «Основы бережливого производства в АПК: Учебник для СПО», Водяников В. Т., Худякова Е. В., Сергеева Н. В., Степанцевич М. Н. – 2022г.

2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства: Учебное пособие для СПО

3. Шмелёва А. Н. Методы бережливого производства: Учебно-методическое пособие

4. Мирный В. И., Голубева О. А., Димитров В. П. Бережливое производство: учебное пособие.

5. LeanZone.ru

6. Leanbase.ru

7. Leaninfo.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Дао Toyota. 14 принципов менеджмента ведущей компании мира.

2. Генри Форд «Моя жизнь, мои достижения».

3. Бизнес с нуля. Метод Lean Startup для быстрого тестирования идей и выбора бизнес-модели.

4. Майкл Джордж. «Бережливое производство + шесть сигм в сфере услуг».

5. Раджу Нави, Прабху Джайдип. «Бережливые инновации».

6. Пол Эйкерс «Двухсекундный ЛИН: как вырастить персонал и создать ЛИН-культуру на работе и дома».

7. Алистер Кролл и Бенджамин Яковиц: «Бережливая аналитика. Использование анализа данных для построения успешного стартапа».

8. Джеймс П. Вумек и Дэниел Джонс. «Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании».

9. Сигео Синго. «Изучение производственной системы Тойоты с точки зрения организации производства».

10. Фредерик Лалу «Открывая организации будущего».

11. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean. / М.Т. Вейдер. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 160 с.

12. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Тупко. – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 472 с.

13. Джеффри К. Лайкер. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. Альпина Бизнес Букс, 2017 г.

14. Масааки Имаи. КАЙДЗЕН: Ключ к успеху японских компаний. Альпина Бизнес Букс, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания		
3 1.1.01 3 1.1.02 3 1.2.01 3 1.3.02 3 1.4.02 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.5.03 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.6.03 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.7.03 3 2.8.01 3 2.8.02 3 2.8.03 3 3.1.01 3 3.1.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.2.03 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.5.02 3 3.6.01 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.3.03 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.4.03 3 4.5.01 3 4.5.02 3 4.5.03 3 5.1.01 3 5.1.02 3 5.2.01 3 5.2.02 3 5.2.03 3 5.2.04 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.3.03 3 5.3.04 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.02 3	- имеет представление о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеет основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией - владеет основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений; - решает задачи в области бережливого производства; - применяет полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания. - работает в команде, распределяет обязанности всех членов команды	Тестирование, Деловая игра, Решение ситуационных задач, Письменный/устный опрос, Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов), Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, Защите отчетов по практическим занятиям, Защите итогового кейс-проекта

5.5.03 3 5.5.04 3 6.1.01 3 6.1.02 3 6.2.01 3 6.2.02 3 6.2.03 3 6.2.04 3 6.2.05 3 6.2.06 3 6.2.07 3 6.2.08 3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.06 3o 02.01 3o 02.02 3o 02.03 3o 02.04 3o 02.04 3o 03.01 3o 03.02 3o 03.03 3o 03.04 3o 03.05 3o 03.06 3o 03.06 3o 04.01 3o 04.02 3o 05.01 3o 05.02 3o 06.01 3o 06.02 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05 3o 08.01 3o 08.02 3o 08.03 3o 08.04 3o 09.01 3o 09.02 3o 10.01 3o 10.02 3o 10.03 3o 09.04 3o 09.05 3o 11.01 3o 11.02 3o 11.03 3o 11.04 3o 11.04		
Умения		
У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.2.01 У 1.3.01 У 1.4.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.03 У 2.3.01 У 2.3.02 У 2.3.03 У 2.4.01 У 2.4.02 У 2.4.03	- Выявляет недостатки традиционного подхода, использует понятия бережливого производства -Выстраивает производственные функции в единый производственный поток, пользуется средствами визуального контроля работы производственной линии	Тестирование, Деловая игра, Решение ситуационных задач, Письменный/устный опрос, Оценка результатов самостоятельной работы

У 2.5.01 У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.6.01 У 2.6.02 У 2.6.03 У 2.7.01 У 2.7.02 У 2.7.03 У 2.8.01 У 2.8.02 У 2.8.03 У 3.1.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.4.01 У 3.4.02 У 3.4.03 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 У 3.6.01 У 3.6.02 У 3.6.03 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.3.03 У 4.4.01 У 4.4.02 У 4.4.03 У 4.5.01 У 4.5.01 У 4.5.02 У 5.1.01 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.2.03 У 5.3.01 У 5.3.02 У 5.3.03 У 5.4.01 У 5.4.02 У 5.4.03 У 5.5.01 У 5.5.02 У 5.5.03 У 6.1.01 У 6.1.02 У 6.2.01 У 6.2.02 У 6.2.03 У 6.2.04 У 6.2.05 У 6.2.06 У 6.2.07 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо	- Относится к изменениям позитивно, настраивается на изменения, преодолевает внутреннее сопротивление - Описывает поток создания ценности - Выявляет потери в производственном процессе, анализирует причины возникновения и их искоренять - Пользуется инструментами выявления и решения поставленных проблем - Рассчитывает время такта - Заполняет бланки стандартизированной работы - Правильно и эффективно организует свое рабочее место, используя принципы визуального контроля - Устраняет потери с помощью организации потока единичных изделий	(докладов, рефератов), Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, Защите отчетов по практическим занятиям, Защите итогового кейс-проекта

02.07 Yo 02.08 Yo 03.01 Yo 03.02 Yo 03.03 Yo 03.04 Yo 03.05 Yo 03.07 Yo 03.08 Yo 03.09 Yo 04.01 Yo 04.02 Yo 05.01 Yo 06.01 Yo 07.01 Yo 07.02 Yo 07.03 Yo 08.01 Yo 08.02 Yo 08.03 Yo 09.01 Yo 09.02 Yo 10.01 Yo 10.02 Yo 10.03 Yo 10.04 Yo 10.05 Yo 11.01 Yo 11.02 Yo 11.03 Yo 11.04 Yo 11.05 Yo 11.06 Yo 11.07		

Приложение 3.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.15 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы финансовой грамотности

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.15 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью дополнительного профессионального блока (Работодатель1), основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо01.01-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо01.02 –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 –определять этапы решения задачи; Уо 01.04- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 – составить план действия; Уо 01.06 – определить необходимые ресурсы; Уо01.07-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08- реализовать составленный план; Уо 01.09 – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо01.01-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо01.02 – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо01.03 – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо01.04 – методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо01.05-структуру плана для решения задач; Зо 01.06-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо02.01- определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо02.01-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02- приемы структурирования информации; Зо 02.03- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	Уо 03.01- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02- применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08- презентовать бизнес-идею; Уо 03.09- определять источники финансирования	Зо 03.01- содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02- современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.03- возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05- правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06- порядок выстраивания презентации; Зо 03.07- кредитные банковские продукты
ОК 04	Уо 04.01- организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 - основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48

в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические работы	10
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, а.ч.	Код ОК, ПК	Код Уо//Зо
1	2	3	4	5
Раздел 1. Банковская система РФ		10/2		
Тема1. Банковская система России	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Банковская система России. Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредиты. Виды кредитов.	2	ОК-01 – ОК-04	Уо 01.02/ Зо 01.02 Уо 02.02/ Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02/ Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07/ Зо 03.07
	2. Лекция. Теория товарно-денежных отношений. Закон денежного обращения. Виды и функции денег. Сущность и типы инфляции ее причины и последствия	2		
	3. Лекция. Современные банковские продукты. Автокредит, ипотечный кредит.	2		
	2. Лекция. Личное финансовое планирование. Семейный бюджет. Личный финансовый план.	2		
	2.Практическое занятие № 1. Определение доходов по вкладам	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Фондовый и валютный рынок		4/2		
Тема 2. Фондовый и валютный рынок	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Фондовый и валютный рынок. Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа.	2	ОК-01- ОК- 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09
	2.Практическое занятие № 2. Определение риска и доходности инвестиционного портфеля	2		

				Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01/ Зо 04.01 Уо 04.02/ Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 3 Система страхования в РФ		4/2		
Тема 3. Страхование имущества, жизни и здоровья	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья. Страхование. Виды страхования, условия, риски	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
	2.Практическое занятие № 3. Определение страхового тарифа	2		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4. Налоговая система РФ		6/2		
Тема 4. Налоги и налогообложение в РФ	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Налоги и налогообложение в РФ. Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Лекция. Бюджетная система РФ Классификация бюджетов РФ и уровни его регулирования – Налоговое регулирование. Основные функции бюджета.	2		
	2.Практическое занятие № 4. Определение	2		

	величины налоговых отчислений по налогам: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 5. Пенсионное обеспечение в РФ		4/0		
Тема 5. Пенсионное обеспечение в Ф	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Лекция. Государственная пенсионная система РФ. Система государственного регулирования, уровни регулирования. Виды пенсий.	2		
	2.Практическое занятие			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 6. Финансовый механизм работы компаний		6/0		
Тема 6. Финансовый механизм работы компаний	Содержание учебного материала			
	1. Финансовый механизм работы компании. Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01
Раздел 7. Собственный бизнес	2.Организационно-правовые формы видов деятельности. Классификация организационно-	2		

	правовых форм деятельности.			Зо 04.02
	3.Малое предпринимательство. Место и роль малого предпринимательства в современной экономике. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства.	2		
	2.Практическое занятие.	0		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		8/2		
Тема 7. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала		ОК-01 - ОК-04	
	1.Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	2		Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05
	2.Лекция. Бизнес и предпринимательство. Открытие своего дела. Порядок регистрации предприятия (организации).	2		Уо 03.07 Уо 03.08
	3.Лекция. Бизнес план и его элементы. Детальная характеристика разделов бизнес-плана	2		Зо 03.03 Зо 03.04
	4.Практическое занятие № 5. Разработка бизнес-плана.	2		Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 8 Риски в мире денег		6/0		
Тема 8. Риски в современном мире	Содержание учебного материала		ОК-01 - ОК-04	
	1.Лекция. Риски в современном мире. Общая оценка рисков. Риски сбережений. Экономические риски. Финансовое мошенничество	2		Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01
	2.Лекция. Предпринимательский риск. Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения	2		Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02

	предпринимательских рисков.			Зо 04.02
	3.Лекция. Риск-менеджмент. Оценка и управление профессиональными рисками. Процедура управления рисками.	2		
	2.Практическое занятие	0		
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация экономических систем и их типы.	2		
Промежуточная аттестация				
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Жданова, А.О., Зятьков, М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с.
2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>
3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>
2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091- 082-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052230>
3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf
4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.
5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093094>
6. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: <https://fira.ru>
7. НПФ «Сбербанк»: <https://npfsberbanka.ru>
8. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>
9. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>
10. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>
11. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
12. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
13. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru

14. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
16. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
17. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
18. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru
19. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
20. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
21. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
22. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.ru
23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
26. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит, кредит; - накопление, инфляция; - расчетно-кассовые операции; - пенсионное обеспечение; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - содержание бизнес-плана; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: - выполнение самостоятельной работы; – работа с тестовым материалом; – выполнение кейс-заданий; – решение разноуровневых задач и заданий; – выполнение практической работы; - написание эссе. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - экспертная оценка письменных ответов (выполнение тестовых заданий)

Уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения заданий

- использовать банковские карты, электронные деньги; -применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - разработать бизнес-план; -определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты		

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

ЗАО «Большеуринское»

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский
сельскохозяйственный техникум»

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных), формируемых по запросу работодателя	3
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	8
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	12
3.1. Учебный план	12
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	13
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	15
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	16

**РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА
(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ),
ФОРМИРУЕМЫХ
ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя		
		Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Наименование ВД N	Наименование ВД N
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения				
ОТФ А Выполнение работ по производству продуктов питания из сырья животного происхождения на технологическом оборудовании	ТФ А/01.4	ПК 6.1		
	ТФ А/03.4	ПК 6.2		

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желтым уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	–	+	–	OK 01 OK 02
Планирование и организация деятельности	–	+	–	OK 03 OK 11
Ориентация на результат	–	–	+	OK 08 OK 09 OK 10
Построение отношений / эффективная коммуникация	–	+	–	OK 04 OK 05 OK 06
Качество и безопасность/ Пунктуальность	–	–	+	OK 07

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 1 Системное мышление / Анализ информации и выработка решений	Эффективно работает с разноплановой информацией: выделяет главное, отсекает второстепенное, систематизирует и анализирует данные, делает верные логичные выводы. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности, заложенные в ситуации, оценивает риски, продумывает способы их минимизации.
КК 2 Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения (по SMART), расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК3 Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели (SMART****), определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК4 Построение отношений / эффективная коммуникация	Инициативен в установлении новых контактов, выстраивает честные и открытые взаимоотношения. Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение. Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 5 Качество и безопасность/ Пунктуальность	Способность выполнять необходимые действия для обеспечения безопасности производства в условиях определенного технологического процесса. Обеспечение безопасности окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Способность управления временем, выполнение своих обязательства вовремя, появляться к назначенному для встречи времени, а также точность в суждениях.

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.		Навыки:
		Н 6.1.01	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
			Умения:
		У 6.1 .01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
			Знания:
		3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве

			продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			Навыки:
	Н 6.2.01		Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 6.2.02		Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
	Н 6.2.03		Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 6.2.04		Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.05		Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 6.2.06		Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
	У 6.2 .01		Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 6.2 .02		Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2 .03		Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У 6.2 .04		Эксплуатировать оборудование для

			производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			Знания:
		З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

			технологических линиях
		3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ЗАО «Большеуриновское»	748		-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	178	78	
ОП 13	Конструктор карьеры	64	38	3
ОП 14	Основы бережливого мышления	66	30	2
ОП 15	Основы финансовой грамотности	46	10	4
ПМ.00	Профессиональный цикл			-
ПМ.06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	570	126	-
МДК.06.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	210	126	3
УП.06	Учебная практика	72	-	3

ПП.06	Производственная практика	252	-	3
Итого:		748	204	

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления мясных полуфабрикатов	06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	72	6	Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов	-
2	Подготовка основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов	06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства	80	6	Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, склад-холодильник.	-

			продуктов питания из мясного сырья				
3	Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий, натуральных мясных полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, фаршированных полуфабрикатов, панированных полуфабрикатов, замороженных полуфабрикатов в тесте, быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюد	06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	100	6	Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов , склад- холодильник	-

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»

Дополнительный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности ВД 06 «Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 06	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 6.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 6.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	Н 6.2.01	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
	Н 6.2.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
	Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку,

		охлаждение, заморозку и упаковку
	Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
	Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
Уметь	У 6.1 .01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
	У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	З 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **570**

в том числе в форме практической подготовки **126**

Из них на освоение МДК **210**

в том числе самостоятельная работа **12**

практики, в том числе учебная **72**

производственная **252**

Промежуточная аттестация **36**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельна я работа	Промежуточн ая аттестация	Учебная	Производствен ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	Раздел 1 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	210	126	210	126	12	36	-	-
ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	-
ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	Производственная практика	252	-	-	-	-	-	-	252
	Промежуточная аттестация	36							-
	Всего:	570	-	210	-	36	-	72	252

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
МДК 06.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
Тема 6.1 Характеристика основного и дополнительного сырья для производства продуктов питания из мясного сырья	Содержание	40/30		
	1.Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	2. Санитарно - гигиенические требования для всех видов сырья. Оценка качества мяса. Тканевой состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани. Морфологический и химический состав мяса и свойства мяса. Специфические требования к сырью с учётом свойств и технологии изготавливаемых продуктов. Основное сырьё и дополнительное сырьё и материалы для производства изделий из мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	3. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01

				Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	4. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки основного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки дополнительного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30		
	Практическое занятие № 1 Разделка различных видов мясного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 2 Обвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 3 Дообвалка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02

			У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 4 Жиловка мяса, сортовая разделка мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие №5 Качественная характеристика субпродуктов. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 6 Качественная характеристика крови убойных животных. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 7 :Качественная характеристика говяжьего и свиного жира. Подготовка к производству	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.2.03 З 6.2.04

		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
Практическое занятие № 8 Специи и пряности. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 9 Комплексные пищевые добавки. Красители. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 10 Куриные яйца и продукты их переработки. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 11 Белковые препараты. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 12 Мука. Крупы. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
Практическое занятие № 13 Овощи. Подготовка к производству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	З 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03

Тема 6.2 Ассортимент и технология производства различных видов колбасных изделий			ОК 07	Н 6.1.02
	Практическое занятие № 14 Характеристика посолочных веществ.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
	Практическое занятие № 15 Колбасные оболочки: виды, подготовка к производству	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У6.2.02 У6.2.03 Н 6.1.02
	Содержание	28/12		
	1.Вареные колбасные изделия: виды, особенности технологии, параметры технологического процесса , производственные дефекты готовой продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства полукопченых и варено-копченых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Производство сырокопченых и сыровяленых колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	4. Особенности технологии производства ливерных и кровяных колбас , паштета , студня и холодца	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	5.Виды оборудования, используемые для измельчения и перемешивания мясного сырья с другими компонентами в процессе приготовления фарша различных видов колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	6. Виды оборудования, используемые для формования колбасных батонов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	7.Оборудование для термообработки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	8. Поточно – механизированные линии (ПМЛ) производства различных видов колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 16 Колбасные изделия : рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 17 Технология производства вареных колбасных изделий (в ассортименте).	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 18 Технология производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 19 Технология производства сырокопченых колбасных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 20 Производство ливерных колбас	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 21 Общие и отличительные признаки технологии производства различных видов колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.3 Производство продуктов из свинины говядины и других видов мяса	Содержание	18/10		
	1. Классификация и технологические схемы продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02

				У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологический процесс производства: разделка сырья, посол сырья, подготовка мясного сырья к термической обработке и термическая обработка, упаковывание продуктов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Технологическое оборудование для производства продуктов из свинины, говядины и других видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Поточно-механизированные линии производства продуктов из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие № 22 Особенности разделки мясного сырья для производства продуктов из мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 23 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 24 Анализ ассортимента и технология	2	ПК 6.1-ПК 6.2	3 6.1.02

	производства продуктов из говядины.		КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 25 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из баранины.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 26 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.4 Производство натуральных полуфабрикатов	Содержание	24/18		
	1.Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из различных видов мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях (ПМЛ)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18		
	Практическое занятие № 27 Характеристика и технологический процесс изготовления крупкусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 28 Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из различных видов мяса.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 29 Характеристика и ассортимент порционных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 30 Характеристика и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 31 Характеристика мясокостных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 32 Ассортимент и характеристика	2	ПК 6.1-ПК 6.2	3 6.1.02

	полуфабрикатов от комплексной разделки мяса по кулинарному назначению.		КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 33 Полуфабрикаты из мяса птицы – ассортимент, характеристика	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 34 Полуфабрикаты из мяса птицы – технологическая схема производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 35 Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.5 Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов	Содержание	18/12		
	1. Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Технологические схемы производства, требования к формам и размерам, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов. Технологические схемы производства, требования к формам и	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.1.02 З 6.2.03

	размерам, рецептуры		ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие № 36 Рецептуры мясных фаршей для рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 37: Анализ технологического процесса изготовления рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 38 Рецептуры начинок для различных видов фаршированных полуфабрикатов (натуральных и рубленых)	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 39 Анализ технологического процесса производства фаршированных натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 40 Анализ технологического процесса производства фаршированных рубленых полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 41 Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.6 Производство панированных полуфабрикатов	Содержание	8/4		
	1.Панированные полуфабрикаты: ассортимент, характеристика, технологическая схема производств	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие № 42 Анализ и характеристика различных видов панировки.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 43 Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.7 Производство замороженных полуфабрикатов в тесте	Содержание	38/28		
	1. Пельмени, хинкали, манты, вареники: Технологические схемы производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2.Полуфабрикаты пицца: технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3.Блинчики с начинкой - технологическая схема производства, требования к качеству, рецептуры	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	4.Оборудование, используемое в процессе производства замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02

5. Поточно-механизированные линии (ПМЛ) для производства пельменей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
В том числе практических занятий и лабораторных работ	28		
Практическое занятие № 44 Полуфабрикаты в тесте: анализ рецептуры, расчет сырья, выход продукции	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Практическое занятие № 45 Приготовление теста для пельменей, мясных палочек, вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Практическое занятие № 46 Приготовление теста для хинкали и мантов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Практическое занятие № 47 Приготовление теста для самсы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Практическое занятие № 48 Приготовление теста для беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.1.02 З 6.2.03

			ОК 01- ОК 05; ОК 07	У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 49 Приготовление тестовых оболочек для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 50 Приготовление тесовой заготовки для пиццы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 51 Приготовление теста для пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 52 Приготовление фарша для пельменей, хинкали, мантов, мясных палочек, чебуреков и пирожков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 53 Приготовление фарша для самсы и беляшей	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 54 Приготовление начинок для вареников	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 55 Приготовление начинок для пиццы	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 56 Приготовление начинок для блинчиков	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 57 Характеристика различных способов формования полуфабрикатов в тесте.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
Тема 6.8 Быстрозамороженные готовые мясные изделия и блюда	Содержание	18/12		
	1.Быстрозамороженные готовые мясные изделия и блюда: ассортимент требования к качеству, технология производства	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02

				У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства данного вида полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	3. Специализированные линии для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	
	Практическое занятие № 58 Анализ ассортимента быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 59 Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных рубленых изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 60 Анализ технологической схемы производства быстрозамороженных готовых мясных блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 61 Приготовление соусов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 62 Гарниры для быстрозамороженных блюд: ассортимент и способы приготовления	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 63: Характеристика специализированных линий для производства быстрозамороженных готовых блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
Тема 6.9 Упаковка, маркировка и хранение	Содержание	18/0		
	1.Общая характеристика упаковочных и перевязочных материалов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	2.Упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	3.Упаковка, маркировка и хранение различных видов натуральных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06

	4 . Упаковка, маркировка и хранение различных видов рубленых и фаршированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	5. Упаковка, маркировка и хранение панированных полуфабрикатов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	6. Упаковка, маркировка и хранение различных видов замороженных полуфабрикатов в тесте	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	7. Упаковка, маркировка и хранение быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.05 У 6.2.03 Н 6.2.05 Н 6.2.06
	8. Оборудование, используемое для процессов упаковки и маркировки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	9. Поточно-механизированные линии для упаковки мясных продуктов	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		12		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы,				

нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Учебная практика 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов 4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов 5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов 6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов 7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте 8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд 9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов 10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса 11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса 12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий	72		
Производственная практика Виды работ 1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства	240		

мясных продуктов 2. Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий 3. Технологический процесс производства натуральных мясных полуфабрикатов 4. Технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов 5. Технологический процесс производства фаршированных полуфабрикатов 6. Технологический процесс производства панированных полуфабрикатов 7. Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов в тесте 8. Технологический процесс производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд 9. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов 10. Поточно-механизированные линии производства различных видов продуктов из мяса 11. Упаковка, маркировка и условия хранения различных видов продуктов из мяса 12. Санитарные требования и общие правила безопасности для мясоперерабатывающих предприятий			
Всего	570		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская «Технология продуктов питания животного происхождения», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Общая технология переработки животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО/ О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева; под общей редакцией О.А.Ковалевой - С-Пт : Лань, 2022.-444с.
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой.- 2е изд., перераб. и доп.- М: Юрайт , 2023.- 204с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1.ЭБС ЛитРес: Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.- М. Издательство ЮРАЙТ, 2020-290с.;
- 2.ЭБС ЛитРес: Царегородцева Е.В. Биохимия мяса. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ,2020.- 165с.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.IPR BOOKS: Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов.Колбасное производство. Ставрополь, Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 .-106с.;
- 2.IPR BOOKS: Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;
- 3.IPR BOOKS: Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань,Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;
- 4.IPR BOOKS: Трубина.И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченых изделий, Ставрополь,Ставропольский государственный аграрный

университет ,2017.- 49с.;

- 5.IPR BOOKS: Трубина И.А., Скорбина Е.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий, Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет ,2017. -107с.;
- 6.IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли – Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;
- 7.IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я.,Ежкова Г.О Оборудование мясной отрасли для термической обработки - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;
- 8.ЭБС ЛитРес: Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ,2018.-255с.;
- 9.IPR BOOKS Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. Органолептика пищевых продуктов - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. - 128с.;
- 10.ЭБС ЛАНЬ: Канашевич А.В. ПМ.03. «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов » МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий»: конспект лекций.- Кемерово, Кемеровский Государственный Университет, 2018.-129 с.;
- 11.ЭБС ЛАНЬ : Криштафович В.И. и др. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник, 4-е изд.,стор.- СПб.: Лань,2020 .- 432с.;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Оценка результатов практических работ
ПК 6.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Оценка результатов практических работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Оценка результата выполнения практической работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Защиты практических и занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Защиты практических и занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией. Зачет по курсу. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 13 Конструктор карьеры

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	48
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	50
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	55
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	57

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Конструктор карьеры»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Конструктор карьеры является обязательной частью дополнительного профессионального блока общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .07	Применять средства	З 6.2.08	Требования охраны

		индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации		10/ 26		
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	1. Цели и задачи дисциплины. Терминология сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «специальность», «квалификация», «уровни квалификации».	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Описание осваиваемой профессии «Повар, кондитер» и квалификации в профессиональных стандартах: выполняемые трудовые функции, их уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций. Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии. Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		

	Практическое занятие № 1: Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 2: Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификациям на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой специальности)	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 3: Построение модели специалиста на основе требований профессионального стандарта («Аватар профессионала»).	6	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 4: Деловая игра «Модельный профессиональный экзамен». Центры оценки квалификаций. Процедура проведения профессионального экзамена. Алгоритм действий соискателя.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	1. Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Программа социально-экономического развития региона. Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие № 5: Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы. (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «Rabota.ru»).	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 6: Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии «Повар, кондитер».	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02

	Практическое занятие № 7: Выявление и ранжирование способов поиска вакансий.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры		10/20		
Тема 3. Профессиональная карьера, методы планирования	1. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Определение параметров и мотивация развития карьеры. Определение целей профессионального развития. Определение вида профессиональной деятельности, планируемой квалификации, способа планирования профессиональной карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Порядок приема на работу. Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Основные положения ТК РФ.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	5. Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическое занятие № 8: Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 9: Деловая игра «Самооценка». Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 10: Построение индивидуального плана карьерного развития.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 11: Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 12: Деловая игра «Собеседование с работодателем». Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка резюме соискателя. Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения. 2. Цифровая экономика и ключевые компетенции цифровой экономики. Программы цифровизации отрасли: требования к специалистам.	4		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, проектор, экран.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

11. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 4. – М.: АНО «Национальное агентство развития квалификаций», 2020.- 242 с.:ил.
12. Планирование профессиональной карьеры: учеб. пособие / Л. В. Широкова; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск, 2019. – 202 с. – Библиогр.: с. 176–180.
13. Абдуллина, А.Д., Рабцевич, А.А. Управление карьерой работника в современных организациях / А.Д. Абдуллина, А.А. Рабцевич // Гуманитарные научные исследования. 2019. № 3 С. 87-89
14. Поворина, Е.В. Ротация кадров как метод развития персонала / Е.В. Поворина // Материалы Ивановских чтений. 2020. № 2 (6). С. 123-129
15. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 6. - М.: АНО "Национальное агентство развития квалификаций", 2022. - 194 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания

10. Электронный учебник: «Карьерное моделирование: от цели к реализации» <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>.
11. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. Доступ: <https://nok-nark.ru/>
12. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций». Доступ: <http://kos-nark.ru/>
13. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» Доступ: <http://profstandart.rosmintrud.ru>
14. Справочная информация: "Профессиональные стандарты". Доступ: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/
15. Справочник профессий. Доступ: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions>

16. Атлас новых профессий. Доступ: <http://atlas100.ru/>
17. Профориентационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. Доступ: <http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/>
18. Энциклопедия «Карьера». Доступ: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
2. Перелыгина, Е. А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст] : рабочая тетрадь. / Е.А. Перелыгина. – Самара: ЦПО, 2011. – 48 с.
3. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. –Изд.2-е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.
5. Управление персоналом организации: конспекты лекций. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
- Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - Умение характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативноправовой документации - Умение анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности - Умение выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли - Умение применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования - Умение выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет - Умение оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста - Умение оценивать потенциальные возможности профессионального развития - Умение владеть технологией планирования и развития карьеры - Умение определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования - Умение разрабатывать план карьерного развития - Умение составлять портфолио карьерного продвижения - Знание понятия «профессия», «специальность», «квалификация» - Знание структуры и содержания профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС - Знание понятия «рынок труда», его классификация - Знание перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда РФ - Знание понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии - Знание понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов - Знание понятия «независимая оценка квалификаций», процедуры проведения - Знание способов поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет - Знание понятия «профессиональная карьера», ее	Оценка выставляется обучающемуся, если - план карьерного развития разработан с использованием информационных ресурсов НСК и с учетом перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда; - все элементы плана взаимосвязаны, логично выстроены, на основе анализа собственных возможностей, умений, навыков, профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда; - план карьерного развития презентован четко, последовательно с обоснованием каждого этапа.	Оценка результатов выполнения зачетной работы

функций, видов, моделей - Знание этапов профессионального и карьерного развития - Знание способов планирования профессиональной карьеры - Знание структуры плана карьерного развития - Знание структуры, видов, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования		

3.5. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14 Основы бережливого мышления

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	61
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	80
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	87
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	89

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 Основы бережливого мышления»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.14 Основы бережливого мышления является обязательной частью дополнительного профессионального блока ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях		обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
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	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента				горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных

блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
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	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
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	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе

				региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента				подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в

продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.				организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда,

				санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования

		терминологию		
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения				профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
			Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		профессиональных задач;		деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес- идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы	*
практические занятия	28
Мини-проект (в рамках практических занятий)	4
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Введение в дисциплину «Основы бережливого мышления»		18/8		
Тема 1.1. Введение.	Содержание	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Введение. Теоретические основы концепции бережливого производства. Бережливое производство как основа новой философии менеджмента.	2		
Тема 1.2. История появления и развития бережливого производства	Содержание	4	ПК 6.1 ПК6.2	
	История появления и развития бережливого производства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Создание ленты времени, описывающей возникновение концепции бережливого производства, от первого упоминания до наших дней.			
Тема 1.3. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11,	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Целью такого производства является достижение минимальных затрат труда, минимальных сроков по созданию новой продукции, гарантированной поставки продукции заказчику, высокое качество при минимальной стоимости.			
Тема 1.4. Сокращение	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5,	Уо 11.01 Уо

потерь, как основной фактор концепции бережливого производств	Сокращение потерь как основной фактор влияния лин-концепции на процесс	2	OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Практическое занятие. Тренинг по видам потерь, описанным компанией Тойота. Участники для каждого принципа записывает поговорки, крылатые выражения, афоризмы, характеризующие данный принцип.	2		
Тема 1.5. Алгоритм внедрения бережливого производства на современном предприятии	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Разбор представлений о современном предприятии и организации труда. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за другим". Методика внедрения выравнивания производства. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.	2		
	Практическое занятие. Выстраивание бережливого производства в форме тренинга - деловой игры. Моделирование вытягивающего и выталкивающего производства и анализ лучшей организации труда и влияние лин-инструментов на процесс.	4		
Раздел 2. Методы и инструменты бережливого производства		24/8		
Тема 2.1. Применение инструментов бережливого производства	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Разработка потока создания ценности. Составление подробного описания всего производственного процесса. Если производство сложное, то весь процесс разбивают на подпроцессы, которые описываются и анализируются отдельно.	2		
	Практическое занятие. Анализ инструментов бережливого производства и их применения на различных предприятиях. Выявление сильных и слабых сторон. Примеры внедрения бережливого производства на современных предприятиях. Оформление данного исследования в виде таблицы или презентации.	2		
Тема 2.2. Основные методы бережливого производства	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04
	Инструментарий Lean – технологии: Канбан, Кайдзен, «5S», Just In Time (точно, в срок). Быстрая переналадка. Вытягивающее производство. Инструментарий оценки результатов внедрения			

	мероприятий «бережливого производства» - чек-лист, «дорожная карта»			Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
Тема 2.3. Метод «6 сигма», как подход к совершенствованию производственного процесса	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Концепция 6 Сигма (англ. Six Sigma) на максимальное улучшение качества работы организации. В современном понимании 6 Сигма рассматривается с трех сторон: как философия, как методология управления и как набор инструментов совершенствования работы. Она применяется в организациях различных сфер деятельности – от промышленных предприятий до банков.			
Тема 2.4. Организация рабочего места по системе 5С	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07 У 1.1.02 3 1.1.02
	Понятие "Система 5С". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5С как основа для Кайдзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	2		
	Практическое занятие Тренинг «Цифры» по внедрению системы 5С, для улучшения процесса сортировки цифр по порядку.	2		
Тема 2.6. Метод «5 Почему».	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Постановка вопросов. Экспертиза информации. Выстраивание неожиданных связей между идеями, объектами или явлениями. Анализ и выявление проблем. Аргументация и представление решения	2		
	Практическое занятие Поиск причинно-следственные связей, лежащих в основе различных проблем и явлений. Выберите тему для анализа. Задайте вопрос «Почему это случилось?» и кратко зафиксируйте ответ. К полученному ответу вновь задайте вопрос «Почему это случилось?», и так далее, пока не выявите первопричины проблемы/явления. Как правило, чтобы найти первопричину, требуется пять повторений. Но иногда уже через три или четыре вопроса «Почему?» становится ясно, что вы достигли первопричины. После завершения анализа обсудите	2		

	промежуточные и окончательный результаты.			
Тема 2.7. Карта потока создания ценности	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Вся концепция бережливого производства основана на создании ценностей и минимизации потерь. Один из важных инструментов создания такой ценности в бережливом производстве звучит так: «поток создания ценности»			
Тема 2.8. Инструмент Just In Time (точно, в срок) и его визуальное воплощение Канбан	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	При организации производства по принципам JIT используется система управления материальными потоками вытягивающего типа. Канбан – инструмент, обеспечивающий информационное и физическое управление выпуском определенного количества продукции на каждом этапе в соответствии со спросом.	2		
	Практическое занятие Разработать канбан-систему одного из производственных процессов, проанализировав нагрузку, возможности и описав жизненный цикл.	2		
Тема 2.9. Система всеобщего производительного обслуживания оборудования	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Состояние оборудования, степень использования его возможностей в условиях современного механизированного и автоматизированного производства в значительной мере определяют уровень качества продукции и эффективности производства			
Раздел 3. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		22/10		
Тема 3.1 Особенности внедрения бережливого производства в пищевой промышленности	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Стандарты и пищевая безопасность, люди. Акцент на эффективность производства			
Тема 3.2. Бережливое	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK 5,	Уо 11.01 Уо

производство в рамках других моделей повышения эффективности	Стратегия и цели развития компании. История возникновения систем бережливого производства. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Конкурентоспособность предприятия. «Ценность», «Потери», «Человеческий потенциал»		OK 7, OK 9, OK 10, OK 11	11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
Тема 3.3. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства. Основные виды потерь (муда) на производстве. Путь к обеспечению лидерства. Модель Кано. Базовые принципы производства.	2		
	Практическое занятие внедрение Бережливого производства: алгоритм действий и пять шагов к успеху. Создание команды, анализ процесса, четкая формулировка целей, обучение и мотивация, стандартизация процесса.	2		
Тема 3.4 Виды моделей и инструментарий бережливого производства (на предприятиях питания)	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Виды моделей бережливого производства. Цикл непрерывного совершенствования Шухарта – Деминга. Методические основы совершенствования процесса. Кайдзен – маленькие, но постоянные улучшения. Методология решения проблем.	2		
	Практическое занятие Инструменты и методы бережливого производства (на предприятиях питания)	2		
Тема 3.5. Анализ выявленных вредных и опасных факторов, а также производственная и экологическая безопасность. Правовые и организационные вопросы обеспечения	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Опасные факторы: биологические, химические и/или физические — Идентифицировать как ККТ, определить критические пределы. При использовании поточной операционно-технологической схемы выявить места расположения ККТ, в которых вывешиваются рабочие инструкции по управлению, формы для заполнения результатов мониторинга и проведения коррекций и корректирующих действий.	2		

безопасности	Практическое занятие Разработка решения проблемных ситуаций при помощи визуальных инструкций к предложенным ККТ	2		
Тема 3.6. Разработка комплекса мероприятий по повышению эффективности деятельности	Содержание учебного материала	6	OK 1-OK 5, OK 7, OK 9, OK 10, OK 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Разработка проекта: начало, реализация, итог и возможность масштабирования. Отличие идеи от проекта. Формулировка цели по SMART, описание задач, составление календарного плана, оценка рисков, минимизация затрат.	2		
	Практическое занятие Создание мини-проекта по улучшению одного из процессов на предприятии. Анализ существующих потерь на предприятии и улучшение существующей ситуации посредством внедрения собственного «кайдзена»	4		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над мини - проектом		4		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы бережливого производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета по дисциплине предполагает наличие:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя с компьютером, принтером, проектором;
- рабочая доска (интерактивная);
- флипчат и блокнот для флипчата;
- наглядные пособия (учебники, раздаточный материал, комплекты методических указаний по практическим работам, конструктор Лего, раздаточный материал для тренингов).
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся должно быть оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", а также обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова, 2023г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. «Основы бережливого производства в АПК: Учебник для СПО», Водяников В. Т., Худякова Е. В., Сергеева Н. В., Степанцевич М. Н. – 2022г.
2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства: Учебное пособие для СПО
3. Шмелёва А. Н. Методы бережливого производства: Учебно-методическое пособие
4. Мирный В. И., Голубева О. А., Димитров В. П. Бережливое производство: учебное пособие.
5. LeanZone.ru
6. Leanbase.ru
7. Leaninfo.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Дао Toyota. 14 принципов менеджмента ведущей компании мира.
2. Генри Форд «Моя жизнь, мои достижения».
3. Бизнес с нуля. Метод Lean Startup для быстрого тестирования идей и выбора бизнес-модели.

4. Майкл Джордж. «Бережливое производство + шесть сигм в сфере услуг».
5. Раджу Нави, Прабху Джайдип. «Бережливые инновации».
6. Пол Эйкерс «Двухсекундный ЛИН: как вырастить персонал и создать ЛИН-культуру на работе и дома».
7. Алистер Кролл и Бенджамин Яковиц: «Бережливая аналитика. Использование анализа данных для построения успешного стартапа».
8. Джеймс П. Вумек и Дэниел Джонс. «Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании».
9. Сигео Синго. «Изучение производственной системы Тойоты с точки зрения организации производства».
10. Фредерик Лалу «Открывая организации будущего».
11. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean. / М.Т. Вейдер. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 160 с.
12. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Тупко. – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 472 с.
13. Джеффри К. Лайкер. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. Альпина Бизнес Букс, 2017 г.
14. Масааки Имаи. КАЙДЗЕН: Ключ к успеху японских компаний. Альпина Бизнес Букс, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<i>Результаты обучения⁴³</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания		
3 1.1.01 3 1.1.02 3 1.2.01 3 1.3.02 3 1.4.02 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.5.03 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.6.03 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.7.03 3 2.8.01 3 2.8.02 3 2.8.03 3 3.1.01 3 3.1.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.2.03 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.5.02 3 3.6.01 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.3.03 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.4.03 3 4.5.01 3 4.5.02 3 4.5.03 3 5.1.01 3 5.1.02 3 5.2.01 3 5.2.02 3 5.2.03 3 5.2.04 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.3.03 3 5.3.04 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.02 3 5.5.03 3 5.5.04 3 6.1.01 3 6.1.02 3 6.2.01 3 6.2.02 3 6.2.03	- имеет представление о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеет основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией - владеет основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений; - решает задачи в области бережливого производства; - применяет полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания. - работает в команде, распределяет обязанности всех членов команды	Тестирование, Деловая игра, Решение ситуационных задач, Письменный/устный опрос, Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов), Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, Защите отчетов по практическим занятиям, Защите итогового кейдзен мини-проекта

⁴³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

3 6.2.04 3 6.2.05 3 6.2.06 3 6.2.07 3 6.2.08 3о 01.01 3о 01.02 3о 01.03 3о 01.04 3о 01.05 3о 01.06 3о 01.06 3о 02.01 3о 02.02 3о 02.03 3о 02.04 3о 02.04 3о 03.01 3о 03.02 3о 03.03 3о 03.04 3о 03.05 3о 03.06 3о 03.06 3о 04.01 3о 04.02 3о 05.01 3о 05.02 3о 06.01 3о 06.02 3о 07.01 3о 07.02 3о 07.03 3о 07.04 3о 07.05 3о 08.01 3о 08.02 3о 08.03 3о 08.04 3о 09.01 3о 09.02 3о 10.01 3о 10.02 3о 10.03 3о 09.04 3о 09.05 3о 11.01 3о 11.02 3о 11.03 3о 11.04 3о 11.04		
Умения		
У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.2.01 У 1.3.01 У 1.4.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.03 У 2.3.01 У 2.3.02 У 2.3.03 У 2.4.01 У 2.4.02 У 2.4.03 У 2.5.01 У 2.5.02 У 2.5.03 У 2.6.01 У 2.6.02 У 2.6.03 У 2.7.01 У 2.7.02 У 2.7.03 У 2.8.01 У 2.8.02 У 2.8.03 У 3.1.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.3.01 У	- Выявляет недостатки традиционного подхода, использует понятия бережливого производства -Выстраивает производственные функции в единый производственный поток, пользуется средствами визуального контроля работы производственной линии - Относится к изменениям позитивно, настраивается на изменения, преодолевает внутреннее сопротивление - Описывает поток создания ценности - Выявляет потери в производственном процессе, анализирует причины возникновения и их искоренять -Пользуется инструментами	Тестирование, Деловая игра, Решение ситуационных задач, Письменный/устный опрос, Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов), Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, Защите отчетов по практическим занятиям, Защите итогового кейдзен мини-проекта

3.3.02 У 3.3.03 У 3.4.01 У 3.4.02 У 3.4.03 У3.5.01 У3.5.02 У3.5.03 У 3.6.01 У 3.6.02 У 3.6.03 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.3.03 У 4.4.01 У 4.4.02 У 4.4.03 У 4.5.01 У 4.5.01 У 4.5.02 У 5.1.01 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.2.03 У 5.3.01 У 5.3.02 У 5.3.03 У 5.4.01 У 5.4.02 У 5.4.03 У 5.5 .01 У 5.5 .02 У 5.5.03 У 6.1.01 У 6.1.02 У 6.2.01 У 6.2.02 У 6.2.03 У 6.2 .04 У 6.2.05 У 6.2.06 У 6.2.07 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09 Уо 04.01 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Уо 08.01 Уо 08.02 Уо 08.03 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо	выявления и решения поставленных проблем -Рассчитывает время такта -Заполняет бланки стандартизированной работы -Правильно и эффективно организовывает свое рабочее место, используя принципы визуального контроля -Устраняет потери с помощью организации потока единичных изделий	

10.03 Yo 10.04 Yo 10.05 Yo 11.01 Yo 11.02 Yo 11.03 Yo 11.04 Yo 11.05 Yo 11.06 Yo 11.07		

3.6. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15 Основы финансовой грамотности

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	95
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	97
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	102
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	104

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15 Основы финансовой грамотности

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.15 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью Дополнительного профессионального блока, основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии *ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.*

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо01.01-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У001.02 –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 –определять этапы решения задачи; Уо 01.04- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 – составить план действия; Уо 01.06 – определить необходимые ресурсы; Уо01.07-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08- реализовать составленный план; Уо 01.09 – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо01.01-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо01.02 – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо01.03 – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо01.04 – методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо01.05-структуру плана для решения задач; Зо 01.06-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо02.01- определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные	Зо02.01-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02- приемы структурирования информации; Зо 02.03- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	Уо 03.01- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02- применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08- презентовать бизнес-идею; Уо 03.09- определять источники финансирования	Зо 03.01- содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02- современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.03- возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05- правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06- порядок выстраивания презентации; Зо 03.07- кредитные банковские продукты
ОК 04	Уо 04.01- организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 - основы проектной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические работы	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

а. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч /. в том числе в форме практической подготовки, а.ч.	Код ОК, ПК	Код Уо//Зо
1	2	3	4	5
Раздел 1. Банковская система РФ		10/2		
Тема1. Банковская система России	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Банковская система России. Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредиты. Виды кредитов.	2	ОК-01 – ОК-04	Уо 01.02/ Зо 01.02 Уо 02.02/ Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02/ Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07/ Зо 03.07
	2. Лекция. Теория товарно-денежных отношений. Закон денежного обращения. Виды и функции денег. Сущность и типы инфляции ее причины и последствия	2		
	3. Лекция. Современные банковские продукты. Автокредит, ипотечный кредит.	2		
	2. Лекция. Личное финансовое планирование. Семейный бюджет. Личный финансовый план.	2		
	Практическое занятие № 1. Определение доходов по вкладам	2		
Раздел 2. Фондовый и валютный рынок		4/2		
Тема 2. Фондовый и валютный рынок	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Фондовый и валютный рынок. Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа.	2	ОК-01- ОК- 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01/ Зо 04.01 Уо 04.02/
	2. Практическое занятие № 2. Определение риска и доходности инвестиционного портфеля	2		

				Зо 04.02
Раздел 3 Система страхования в РФ		4/2		
Тема 3. Страхование имущества, жизни и здоровья	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья. Страхование. Виды страхования, условия, риски	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
	2.Практическое занятие № 3. Определение страхового тарифа	2		
Раздел 4. Налоговая система РФ		6/2		
Тема 4. Налоги и налогообложение в РФ	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Налоги и налогообложение в РФ. Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Лекция. Бюджетная система РФ Классификация бюджетов РФ и уровни его регулирования – Налоговое регулирование. Основные функции бюджета.	2		
	2.Практическое занятие № 4. Определение величины налоговых отчислений по налогам: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог.	2		
Раздел 5. Пенсионное обеспечение в РФ		4/0		
Тема 5. Пенсионное обеспечение в РФ	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.01 Зо
	2.Лекция. Государственная пенсионная система РФ. Система государственного регулирования, уровни регулирования. Виды пенсий.	2		

	2.Практическое занятие			04.01
Раздел 6. Финансовый механизм работы компаний		6/0		
Тема 6. Финансовый механизм работы компании	Содержание учебного материала			
	1.Финансовый механизм работы компании. Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	2.Организационно-правовые формы видов деятельности. Классификация организационно-правовых форм деятельности.	2		
	3.Малое предпринимательство. Место и роль малого предпринимательства в современной экономике. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства.	2		
	2.Практическое занятие.	0		
Раздел 7. Собственный бизнес		8/2		
Тема 7. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08
	2.Лекция. Бизнес и предпринимательство. Открытие своего дела. Порядок регистрации предприятия (организации).	2		
	3.Лекция. Бизнес план и его элементы. Детальная характеристика разделов бизнес-плана	2		Зо 03.03 Зо 03.04
	4.Практическое занятие № 5. Разработка бизнес-плана.	2		Уо 04.01 Зо 04.02
Раздел 8 Риски в мире денег		6/0		
Тема 8. Риски в современном мире	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Риски в современном мире. Общая оценка рисков. Риски сбережений. Экономические риски. Финансовое мошенничество	2	OK-01 - OK-04	Уо 01.01 Уо 01.09

	2.Лекция. Предпринимательский риск. Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения предпринимательских рисков.	2		Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.02
	3.Лекция. Риск-менеджмент. Оценка и управление профессиональными рисками. Процедура управления рисками.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация экономических систем и их типы.	2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

1.3. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Жданова, А.О., Зятьков, М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с.
2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС
3. Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>
4. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>
2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-082-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052230>
3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf
4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.
5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093094>
6. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: <https://fira.ru>
- НПФ «Сбербанк»: <https://npfsberbanka.ru>
7. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>
8. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>
9. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>
10. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru
11. Финансовый информационный портал: www.banki.ru
12. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru

13. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
14. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
15. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
16. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
17. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru
18. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
19. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
20. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
21. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.ru
22. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
23. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
24. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
25. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит, кредит; - накопление, инфляция; - расчетно-кассовые операции; - пенсионное обеспечение; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - содержание бизнес-плана; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: - выполнение самостоятельной работы; - работа с тестовым материалом; - выполнение кейс-заданий; - решение разноуровневых задач и заданий; - выполнение практической работы; - написание эссе. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - экспертная оценка письменных ответов (выполнение тестовых заданий)
Уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - экспертная оценка выполнения заданий

практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; -определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; -применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; -применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - разработать бизнес-план; -определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты		

