



Туризм и гостреприимство



ТОГАПОУ «Промышленнотехнологический колледжс»

ИП Н.И. Леванцова

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж имени

героя Российской Федерации В.И. Заволянского»

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

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета:

Утверждено Приказом ТОГАПОУ «Промышленнотехнологический колледж им. В.И. Заволянского»

Согласовано с предприятиемработодателем ИП Н.И. Леванцова

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569.

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей (ИП Н.И. Леванцова).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений Ошибка! Закладка не определ	ена.
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	43
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	47
5.1. Учебный план	47
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	47
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	50
5.4. Календарный учебный график	50
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	52
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	52
5.7. Практическая подготовка	52
5.8. Государственная итоговая аттестация	53
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	53
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной	
программы	53
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	54
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	54
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	79
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая 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 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО) и ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Примерной «Профессионалитет» образовательной программа ПО профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, зрегистрированой в государственном реестре примерных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 2023 года)

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П разработана для реализации на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

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

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального 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. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	•	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов,	Приказ Министерства тру	уда и социальной защиты Российской
соответствующих профессиональной деятельности	Федерации от 09 марта 20	022 года № 113н «Об утверждении
выпускников (при наличии)	профессионального станд	
Специализированные допуски для прохождения		і осмотр, санитарная книжка
практики, в том числе по охране труда и возраст до 18		•
лет		
Реквизиты ФГОС СПО	декабря 2016 г. № 1569 «	разования и науки Российской Федерации от 9 Об утверждении федерального
		вательного стандарта среднего
	профессионального образ кондитер»	зования по профессии 43.01.09 Повар,
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе OOO	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе OOO	5904	
Согласованный с работодателем срок реализации	3 года 10 месяцев	
образовательной программы		
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3061	1624
Общеобразовательные дисциплины	2093	114
общепрофессиональный цикл	394	26
профессиональный цикл	2595	1598
в т.ч. практика:	1800	1800
- учебная	828	828
- производственная	972	972
Вариативная часть образовательной программы	750	338
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или)	501	338
отрасли (не менее 50% объема вариативной части		
образовательной программы), включая цифровой		
образовательный модуль:		
ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для	366	266
школьного питания		
ДПБ по запросу отрасли и работодателя ИП Леванцова Н.И.	135	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего	5904	2076

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 пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

	5:2: 11p 0 p 0 0 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1			
No	Код и	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
	Наименование			
	ПС			
1	33.011 Повар	Утвержден приказом	В. Приготовление блюд,	В/01.4 Подготовка инвентаря,
		Министерства труда и	напитков и кулинарных изделий	оборудования и рабочего места повара к
		социальной защиты		работе
		Российской Федерации		В/02.4 Приготовление, оформление и
		от 09.03.2022 № 113н		презентация блюд, напитков и
				кулинарных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
разнообразного ассортимента	
ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
разнообразного ассортимента	ассортимента
ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
разнообразного ассортимента	ассортимента
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
напитков разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента
ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
разнообразного ассортимента	ассортимента

По запросу работодателя (при наличии):

· · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
ВД.6 Приготовление кулинарной продукции для	ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного	
школьного питания	питания	

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01.	Выбирать способы решения задач	Умения:
OR OI.	профессиональной деятельности,	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
	применительно к различным	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
	контекстам	определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач;
OI(02	0	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Умения:
	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	определять задачи для поиска информации;
	профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;
	профессиональной деятельности	планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать	Умения:
	собственное профессиональное и	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	личностное развитие	применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде,	Умения:
	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
OK 05.		Умения:

	Осуществлять устную и письменную	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем
	коммуникацию на государственном	коллективе
	языке с учетом особенностей	Знания:
	социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста;
• • • •		правила оформления документов и построения устных сообщений.
OK 06.	Проявлять гражданско-	Умения:
	патриотическую позицию,	понимать и описывать значимость своей профессии;
	демонстрировать осознанное	применять стандарты антикоррупционного поведения
	поведение на основе традиционных	Знания:
	общечеловеческих ценностей,	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
	применять стандарты	значимость профессиональной деятельности по профессии;
	антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 07	Содействовать сохранению	Yweng:
011 07	окружающей среды,	соблюдать нормы экологической безопасности;
	ресурсосбережению, эффективно	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
	действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания:
	депетвовать в трезвы таптых ентуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
014.00	**	пути обеспечения ресурсосбережения
OK 08	Использовать средства физической	Умения:
	культуры для сохранения и укрепления	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
	здоровья в процессе профессиональной	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
	деятельности и поддержания	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
	необходимого уровня физической	Знания:
	подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		средства профилактики перенапряжения
OK 09	Использовать информационные	Умения:
	технологии в профессиональной	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
	деятельности	использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной	Умения:
OK 10	документацией на государственном и	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые
	иностранных языках	профессиональные темы;
	иностранных изыках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные томы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
OK 11	Использовать знания по финансовой	особенности произношения;

предпринимательскую деятельность в	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
профессиональной сфере	определять источники финансирования
	Знания:
	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	правила разработки бизнес-планов
	порядок выстраивания презентации
	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиона	льные компетенции	
Основные виды	Код и наименование	Показатели освоения компетенции
деятельности	компетенции	
Приготовление и подготовка к	ПК 1.1. Подготавливать рабочее	Практический опыт в:
реализации полуфабрикатов для	место, оборудование, сырье,	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря,
блюд, кулинарных изделий	исходные материалы для обработки	инструментов, весоизмерительных приборов
разнообразного ассортимента	сырья, приготовления	Умения:
	полуфабрикатов в соответствии с	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
	инструкциями и регламентами	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в
		соответствии со стандартами чистоты;
		- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		 безопасно править кухонные ножи;
		 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		 проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его
		обработки;
		– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять
		заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		 пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		 сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		 проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		 сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
		соблюдением товарного соседства;
		 осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		 использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		 последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и
		продуктов;

	 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации
	полуфабрикатов;
	 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,
	предназначенных для последующего использования;
	 правила утилизации отходов;
	 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных
	ножей:
	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
	сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
	 правила оформления заявок на склад;
	 правила приема прдуктов по количеству и качеству;
	 ответственность за сохранность материальных ценностей;
	 правила снятия остатков на рабочем месте;
	 правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	 правила обращения с тарой поставщика;
Ш(12.0	 правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обр	
подготовку овощей, грибо	
нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кр	
домашней птицы, дичи, кр	
	VMONUTE
	Умения:
	 распознавать недоброкачественные продукты;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соедство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вессоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 1.3. Проводить пригот	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гитиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов Практический опыт в:
подготовку к реализации	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезхи, формования традиционных видов овощей, грибов; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения пищевых продуктов формы, техника нарезхи, формования традиционных видов овощей, грибов; способы удаления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного
подготовку к реализации полуфабрикатов разнообр	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овошей, грибов; способы удаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
подготовку к реализации	 распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овошей, грибов; способы удаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

изделий из рыбы и неры	бного Умения:
водного сырья	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения
	ароматических веществ;
	– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом
	рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
	 нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
	 порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
	 соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники
	порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
	– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с
	их видом, способом и сроком реализации
	 обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
	– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из
	рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	- методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования,
	фарширования и т.д.);
	 способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
	упакованных полуфабрикатов;
	 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	 правила, техника общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 1.4. Проводить приг	отовление и Практический опыт в:
подготовку к реализации	п риготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного
полуфабрикатов разнооб	
ассортимента для блюд,	кулинарных – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
изделий из мяса, домаш	ней птицы, ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
дичи, кролика	Умения:
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения
	ароматических веществ;
	– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования
	ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	 владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
	 владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
	 нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	 готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
	Знания:
	 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; том числе региональных;
		 методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		упакованных полуфабрикатов; — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		 правила, техника общения с потребителями;
		 базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и	ПК 2.1. Подготавливать рабочее	Практический опыт в:
подготовка к реализации	место, оборудование, сырье,	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	исходные материалы для приготовления горячих блюд,	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ассортимента	кулинарных изделий, закусок	Умения:
	разнообразного ассортимента в	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с
	соответствии с инструкциями и	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
	регламентами	 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь
		в соответствии со стандартами чистоты;
		- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к
		транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,
		пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		- своевременно оформлять заявку на склад Знания:
		 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		 организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных
		изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		 нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для
		последующего использования;
		- правила утилизации отходов
		 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих
		блюд, кулинарных изделий, закусок;
		- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	 условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
	сырья, домашней птицы, дичи;
	 правила оформления заявок на склад;
	 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, непродолжительное	 подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
хранение бульонов, отваров	Умения:
разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение до момента использования;
	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
	 выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
	- обжаривать кости мелкого скота;
	- подпекать овощи;
	- замачивать сушеные грибы;
	- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
	- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
	- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
	- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
	 порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи
	бульонов и отваров;
	 охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов,
	отваров;
	 температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
	 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров,
	правила их безопасной эксплуатации;
	 санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
	 техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров;
	температура подачи бульонов, отваров;
	 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
	 правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных
	бульонов, отваров;
	 требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
	 правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе
оформление и подготовку к	региональных;
	региональных, - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
реализации супов разнообразного	
ассортимента	прилавка/раздачи
	Умения:
	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;

	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами
	закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления супов;
	 выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
	- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
	- готовить льезоны;
	- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
	- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	- соблюдать температурный и временной режим варки супов;
	- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
	- определять степень готовности супов;
	- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
	 проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением
	требований по безопасности готовой продукции;
	 соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
	- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности
	готовой продукции;
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на
	иностранном языке
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии
	оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
	 температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов,
	региональных;
	 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их
	безопасной эксплуатации;
	- техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных;
	 методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
	- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности
	хранения готовых супов;
	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с
	потребителями;
	 правила, техника общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.4. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, непродолжительное	 приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
хранение горячих соусов	Умения:
разнообразного ассортимента	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
T. Control of the con	

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов ПК 2.5. Осуществлять Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, приготовление, творческое оформление и подготовку к макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

прилавка/раздачи

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

	17
бобовых, макаронных изделий	Умения:
разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	 дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
	 организовывать их хранспис в процессе приготовления торячих олюд и гарпиров, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
	макаронных изделий разнообразного ассортимента
	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа
	питания, их вида и кулинарных свойств:
	- замачивать сушеные;
	- бланшировать;
	- варить в воде или в молоке;
	- готовить на пару;
	- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
	жарить сырые и предварительно отваренные;жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
	- жарить на решетке гриля и плеской поверхности, - фаршировать, тушить, запекать;
	- готовить овощные пюре;
	- готовить начинки из грибов;
	 определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
	 доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий
	с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
	- замачивать в воде или молоке;
	- бланшировать;
	- варить в воде или в молоке;
	- готовить на пару;
	- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
	- жарить предварительно отваренные;
	- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
	- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
	- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых;
	– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
	 доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
	– рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки,
	припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
	приготовления;
	- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для
	подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	 соблюдать выход при порционировании;
	- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	 охлажлать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пишевых

продуктов;

макаронных изделий;

- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых

- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,

разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента: - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами: нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания. правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями: правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке ПК 2.6. Осуществлять Практический опыт в: приготовление, творческое приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, оформление и подготовку к сыра, муки реализации горячих блюд, ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

кулинарных изделий, закусок из

прилавка/раздачи Умения:

яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;

	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	 Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц,
	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц,
	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц,
	τροροια, ομιρα, είγκει μαρπουορμαρποιο αφφοριεινώπεια,
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
	основного продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	 органолептические способы определения готовности;
	 нормы, правила взаимозаменяемости;
	- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
	ассортимента для подачи;
	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,
	творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
	ассортимента;
	правила
	– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
	муки разнообразного ассортимента;
	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	разнообразного ассортимента;
	 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке;
	 техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
оформление и подготовку к	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
1	
разнообразного ассортимента	
	 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
	нерыоного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
	- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

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

Знания:

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

	 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	разнообразного ассортимента;
	 правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного
	водного сырья разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	разнообразного ассортимента;
	 правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения
	этикеток
	 правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	 правила и порядок расчета потреонтелен при отпуске на выпос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	 правила, техника общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных
оформление и подготовку к	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
реализации горячих блюд,	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
кулинарных изделий, закусок из	прилавка/раздачи
мяса, домашней птицы, дичи и	Умения:
кролика разнообразного	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,
ассортимента	домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы,
	дичи. кролика;
	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	 использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,
	дичи, кролика разнообразного ассортимента
	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,
	мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
	- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
	- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
	- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
	- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы
	основным способом, во фритюре;
	- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной,
	натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
	- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
	- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
	- жарить пластованные тушки птицы под прессом, - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
	- жарить на шпажках, на вертеле на отнем, на гриле, - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
	- тупить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и оез, - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки,
	- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
	тушения, оожаривания с гарниром, соусом и оез, - бланшировать, отваривать мясные продукты;
	- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,
	кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
	приготовления

- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Знания

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

Практический опыт:

Приготовле	ние, оф	рормление 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

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

Умения

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

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных
	блюд, кулинарных изделий и закусок;
	 правила оформления заявок на склад
ПК 3.2. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, непродолжительное	 приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
хранение холодных соусов, заправок	Умения:
разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
	 Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
	- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
	- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
	- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
	- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
	- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
	- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
	- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
	- готовить производные соуса майонез;
	- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
	- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении
	холодных соусов и заправок;
	 охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
	 рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
	 изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	 определять степень готовности соусов;
	 проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
	 порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой
	продукции;
	 соблюдать выход соусов при порционировании;
	 выдерживать температуру подачи;
	 хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	 творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	 методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	 органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
	 ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок
	разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
	 температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и
	заправок, правила их безопасной эксплуатации;
	 требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов

	 техника порционирования, варианты подачи соусов;
	 методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
	 температура подачи соусов;
	– правила
	 хранения готовых соусов;
	 требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК 3.3. Осуществлять	Практический опыт:
приготовление, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
оформление и подготовку к	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
реализации салатов разнообразного	прилавка/раздачи
ассортимента	Умения:
	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных
	свойств используемых продуктов:
	- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
	- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
	- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных
	продуктов;
	- прослаивать компоненты салата;
	- смешивать различные ингредиенты салатов;
	- заправлять салаты заправками;
	- доводить салаты до вкуса;
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	 соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
	 проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением
	требований по безопасности готовой продукции;
	- соблюдать выход при порционировании;
	 выдерживать температуру подачи салатов;
	 хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	 рассчитывать стоимость,
	 владеть профессиональной терминологией;
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного
	ассортимента;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	 методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
	 органолептические способы определения готовности;
	- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными
	продуктами, входящими в салат;
	продуктами, влодлицими в салат,

	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	 техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
	- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе
	региональных;
	 методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
	 правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
	 требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
	 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
	 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	 правила, техника общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного
оформление и подготовку к	ассортимента;
реализации бутербродов, канапе,	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
холодных закусок разнообразного	прилавка/раздачи
ассортимента	Умения:
	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
	 выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания,
	вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
	- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
	- готовить квашеную капусту;
	- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
	- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
	- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
	- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
	- фаршировать шляпки грибов;
	- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
	- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
	- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции, - вырезать украшения з овощей, грибов;
	- вырезать украшения з овощен, гриоов, - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
	- измельчать, емешивать различные ингредисты для фарширования, - доводить до вкуса;
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
	 проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
	 порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования
	ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	 соблюдать выход при порционировании;
	 выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
	 хранить бутерброды, холодные закуски
	- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	 рассчитывать стоимость;
	 владеть профессиональной терминологией;
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке ПК 3.5. Осуществлять Практический опыт в: приготовление, творческое приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, оформление и подготовку к нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; реализации холодных блюд из ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с рыбы, нерыбного водного сырья прилавка/раздачи разнообразного ассортимента Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском,
		упаковкой на вынос;
		 порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для
		подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		 соблюдать выход при порционировании;
		 выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		 хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к
		безопасности пищевых продуктов;
		 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		 рассчитывать стоимость,
		 владеть профессиональной терминологией;
		 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья
		Знания:
		 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий,
		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		 методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с
		учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья;
		 органолептические способы определения готовности;
		- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,
		нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного
		сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного
		сырья разнообразного ассортимента;
		 правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		 требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		разнообразного ассортимента;
		 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять	 оазовый словарный запас на иностранном языке Практический опыт в:
	приготовление, творческое	
	оформление и подготовку к	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	реализации холодных блюд из мяса,	мясных продуктов, домашней птицы, дичи разноооразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
1 1	домашней птицы, дичи	 ведении расчетов с потреоителями при отпуске продукции на вынос, взаимодеиствии с потреоителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	разнообразного ассортимента	Умения:
	ризногоризного ассортимента	 – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,
		— подопрать в соответствии с технологическими треоованиями, оценивать качество и осзопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		– организовывать их хранение в процессе приготовления;
		 организовывать их хранение в процессе приготовления, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		 выопрать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		 въвсшивать, измерять продукты, входящие в состав холодных олюд, кулипарных изделии, закусок в соответствии с рецептурой, осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
L		оез деставать вышиоживенновность продуктов в состьетствии с порящий закладки, особенностиям заказа,

- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
- снимать кожу с отварного языка;
- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
- украшать и заливать мясные продукты порциями;
- вынимать готовое желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Знания:

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

	T	
		- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,
		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		 правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		разнообразного ассортимента, — требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,
		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		 правила, техника общения с потребителями;
		 базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и	ПК 4.1. Подготавливать рабочее	Практический опыт в:
подготовка к реализации	место, оборудование, сырье,	- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного
холодных и горячих сладких	исходные материалы для	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
блюд, десертов, напитков	приготовления холодных и горячих	 подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов, напитков	Умения:
	разнообразного ассортимента в	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с
	соответствии с инструкциями и	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	регламентами	 проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь
		в соответствии со стандартами чистоты;
		 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по
		приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к
		транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,
		пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		 обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		 своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких
		блюд, десертов, напитков;
		– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
		техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего
		использования;
		— правила утилизации отходов;
		 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

		 способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,
		напитков;
		 условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и
		горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		 правила оформления заявок на склад
ПК 4.2. Осу	· ·	Практический опыт в:
	ение, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
	не и подготовку к	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
I *	и холодных сладких блюд,	прилавка/раздачи
1	азнообразного	Умения:
ассортимен	нта	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по
		безопасности продукции, товарного соседства;
		 выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		 использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа
		питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		- готовить сладкие соусы;
		- хранить, использовать готовые виды теста;
		- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		- запекать фрукты;
		- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		- подготавливать желатин, агар-агар;
		- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		- использовать и выпекать различные виды готового теста;
		 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		 доводить до вкуса;
		 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		 проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		 порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования
		ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		 соблюдать выход при порционировании;
		 выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		 охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых
		продуктов;
		- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности
		готовой продукции;
		 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		 владеть профессиональной терминологией;
	<u> </u>	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
		взаимозаменяемости;
		- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов
		разнообразного ассортимента;

T	
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
	основного продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
	 органолептические способы определения готовности;
	 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	 техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	 требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	 правила общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке;
	 техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
оформление и подготовку к	 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
реализации горячих сладких бли	
десертов разнообразного	Умения:
ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по
	безопасности продукции, товарного соседства;
	 выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания,
	вида основного сырья, его кулинарных свойств:
	- готовить сладкие соусы;
	- хранить, использовать готовые виды теста;
	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
	- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
	- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
	- жарить фрукты основным способом и на гриле;
	- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
	- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
	- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
	- использовать и выпекать различные виды готового теста;
	 определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
	– доводить до вкуса;
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	 Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования
	ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	 соблюдать выход при порционировании;
	 выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;

	- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых
	продуктов;
	- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности
	готовой продукции;
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	 владеть профессиональной терминологией;
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов
	разнообразного ассортимента;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств
	основного продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
	органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	 техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких олюд, десертов разноооразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов
	разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	 разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	 требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	 базовый словарный запас на иностранном языке;
	 техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
оформление и подготовку к	 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
реализации холодных напитков	прилавка/раздачи
разнообразного ассортимента	Умения:
	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности
	продукции, товарного соседства;
	 выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида
	основного сырья, его кулинарных свойств;
	- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
	- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
	- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
	- готовить лимонады;
	- готовить холодные алкогольные напитки;
	- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
	- подготавливать пряности для напитков;
	 определять степень готовности напитков;

	 доводить их до вкуса;
	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления,
	безопасно его использовать;
	 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
	 проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов,
	соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	 соблюдать выход при порционировании;
	 выдерживать температуру подачи холодных напитков;
	 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	 владеть профессиональной терминологией;
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
	Знания:
	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	 правила выобра основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного
	ассортимента;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
	 органолептические способы определения готовности;
	 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	 техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных;
	 методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
	 требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
	 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	 правила, техника общения с потребителями;
	 базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.5. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление, творческое	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
оформление и подготовку к	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
реализации горячих напитков	прилавка/раздачи
разнообразного ассортимента	Умения:
	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности
	продукции, товарного соседства;
	 выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида
	основного сырья, его кулинарных свойств;
	- заваривать чай;
	- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
	- готовить кофе на песке;
	- обжаривать зерна кофе;

		- варить какао, горячий шоколад;
		- готовить горячие алкогольные напитки;
		- подготавливать пряности для напитков;
		 определять степень готовности напитков;
		 доводить их до вкуса;
		 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления,
		безопасно его использовать;
		 соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		 Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		 порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения
		требований по безопасности готовой продукции;
		 соблюдать выход при порционировании;
		 выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		 владеть профессиональной терминологией;
		 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного
		ассортимента;
		 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		 методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		 органолептические способы определения готовности;
		 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		 ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного
		ассортимента, в том числе региональных;
		 методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		 требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		 правила расчета с потребителями;
		 базовый словарный запас на иностранном языке;
		 техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и	ПК 5.1. Подготавливать рабочее	Практический опыт в:
подготовка к реализации	место кондитера, оборудование,	 подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования,
хлебобулочных, мучных	инвентарь, кондитерское сырье,	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
кондитерских изделий	исходные материалы к работе в	 подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и
разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и	регламентами, стандартами чистоты
	регламентами	Умения:
		– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,
		стандартами чистоты;
		 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в
		соответствии со стандартами чистоты;
		 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

	 - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
	 соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
	– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
	 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	 выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для
	упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Знания:
	 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	 организация работ в кондитерском цехе;
	- последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий;
	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
	техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
	- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего
	использования;
	 правила утилизации отходов
	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий;
	- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных
	кондитерских изделий;
	 условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и
	горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	 правила оформления заявок на склад;
	- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2. Осуществлять	Практический опыт в:
приготовление и подготовку к	 приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
использованию отделочных	Умения:
полуфабрикатов для	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
хлебобулочных, мучных	дополнительных ингредиентов;
кондитерских изделий	- организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности
	продукции, товарного соседства;
	- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых
	добавок;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	 использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые
	смеси, термостабильные начинки и пр.
	 выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
	- готовить желе;
	TOTOBITE MONE,
	- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные

	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком
	до загустения;
	- варить сахарный сироп для промочки изделий;
	- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
	- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
	- готовить жженый сахар;
	- готовить посыпки;
	- готовить помаду, глазури;
	- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
	- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	 проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
	- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований
	по безопасности готовой продукции;
	 организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
	Знания:
	 ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их
	сочетаемости, взаимозаменяемости;
	 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
	 виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	 характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного
	продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
	 органолептические способы определения готовности;
	 органолентические спосоов определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	 Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
	 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
TIV 5.2 OOVERDOOTDEGTE HODOTODEGE	
ПК 5.3. Осуществлять изготовлен	
творческое оформление, подготов	
к реализации хлебобулочных	ассортимента;
изделий и хлеба разнообразного	 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
ассортимента	прилавка/раздачи
	Умения:
	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
	дополнительных ингредиентов;
	- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по
	безопасности продукции, товарного соседства;
	 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	 использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания,
	вида основного сырья, его свойств:
	- подготавливать продукты;
	- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
	 замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты;

	- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием
	механического оборудования;
	- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
	- проводить оформление хлебобулочных изделий;
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности
	готовой продукции;
	 соблюдать выход при порционировании;
	 выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
	 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
	 владеть профессиональной терминологией;
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
	Знания:
	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
	взаимозаменяемости;
	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба
	разнообразного ассортимента;
	 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	 методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного
	продукта;
	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
	 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба
	разнообразного ассортимента;
	 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного
	ассортимента, в том числе региональных;
	 методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	 требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	 правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	 базовый словарный запас на иностранном языке;
HIC 5.4. O	 техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	Практический опыт в:
творческое оформление, подготовку	 приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
к реализации мучных кондитерских	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с
изделий разнообразного	прилавка/раздачи Умения:
ассортимента	
	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	дополнительных интредиентов, - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по
	 организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделии с соолюдением треоовании по безопасности продукции, товарного соседства;
	 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	 выопрать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
	 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	 использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания,
	вида основного сырья, его свойств:
•	

		- подготавливать продукты;
		- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную
		и с использованием технологического оборудования;
		- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		- проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
		приготовления
		 проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности
		готовой продукции;
		 соблюдать выход при порционировании;
		– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		 владеть профессиональной терминологией;
		 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
		взаимозаменяемости;
		- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий
		разнообразного ассортимента;
		 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного
		продукта;
		 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий
		разнообразного ассортимента;
		- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного
		ассортимента, в том числе региональных;
		 методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		 требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		 правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		 базовый словарный запас на иностранном языке;
		 техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление,	Практический опыт:
	творческое оформление, подготовку	 подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	к –реализации пирожных и тортов	 приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	разнообразного ассортимента	 Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		 ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		 взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и
		дополнительных ингредиентов;
		 организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности
		продукции, товарного соседства;
		 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
i .	i	i y de kara a an a an a ka an antana kamanana kamanana kamanana kamanana kamanana kamanana kamanana kamanana k

		 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		 использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		- подготавливать продукты;
		- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную
		и с использованием технологического оборудования;
		- подготавливать начинки, кремы,
		отделочные полуфабрикаты;
		- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
		приготовления
		 проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности
		готовой продукции;
		 соблюдать выход при порционировании;
		 выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		 рассчитывать стоимость,
		 владеть профессиональной терминологией;
		 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
		взаимозаменяемости;
		- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного
		ассортимента;
		 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		 органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том
		числе региональных;
		 методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		 требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		 правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		 правила, техника общения с потребителями;
		 базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 06 Приготовление	ПК.6.1. Подготовка инвентаря,	Практический опыт:
кулинарной продукции для	оборудования и рабочего места	 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для кулинарной продукции школьного питания;
школьного питания	повара к работе	 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарной продукции школьного питания;
	ı r	 Подготовка товарных отчетов по приготовлению кулинарной продукции школьного питания;
		Умения:
		 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания;
		 Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания;
		 Разрабатывать рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания;
		 Проводить обучение помощника повара на рабочем месте

Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции школьного питания, и правила ухода за ними; Технологии приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания: Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче кулинарной продукции школьного питания; Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания, при их тепловой обработке; Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания; Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции школьного питания: Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания ПК.6.2. Приготовление, оформление Практический опыт: и презентация блюд, напитков и Разработка рецептов кулинарной продукции школьного питания; кулинарных изделий Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Приготовление и оформление кулинарной продукции школьного питания; Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составлять калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания: Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарной продукции школьного питания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур Использовать кухонных роботов при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Готовить и презентовать кулинарной продукции школьного питания с элементами; Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления кулинарной продукции школьного питания: Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кулинарной продукции школьного питания Знания: Нормативные правовые акты Российской Фелерации, регулирующие деятельность организаций питания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции школьного питания, и правила ухода за ними; Технологии приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче кулинарной продукции школьного питания: Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания, при их тепловой обработке; Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания; Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции школьного питания; Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания:

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной

деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

деятельное	ти по профессиональ	ыным стандартам, квалификационным справочний	tam c yacrom or		
Часть	Наименование вида	Код и наименование профессиональной компетенции	Код	Код и наименование	Код и наименование трудовой функции
ОПОП-П	деятельности		профессионального	обобщенной	
обязательная			стандарта	трудовой функции	
/вариативная					
Обязательная	ВД 01. Приготовление и	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,			
	подготовка к реализации	исходные материалы для обработки сырья, приготовления			
	полуфабрикатов для блюд,	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
	кулинарных изделий	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,			
	разнообразного	нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			
	ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации			
	r	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			
07	DH 02 H	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			
Обязательная	ВД 02. Приготовление,	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,			
	оформление и подготовка к	исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных			
	реализации горячих блюд,	изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с			
	кулинарных изделий,	инструкциями и регламентами			
	закусок разнообразного	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение			
	ассортимента	бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
		подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение			
		горячих соусов разнообразного ассортимента			
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
		подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,			
		круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
		подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
		из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
		подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
		из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
		подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
		из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного			
		ассортимента			
Обязательная	ВД 03	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,			
Кричитатьског	Приготовление,	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных			
	оформление и подготовка к	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
	реализации холодных	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение			
	блюд, кулинарных изделий,	холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			
	закусок разнообразного	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			
	ассортимента	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			
Обязательная	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	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			
	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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			
	uccop mineria	подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			
Обязательная	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			
	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	разнообразного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Вариативная	ВД 06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания	ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	33.011 Повар	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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

		Код об	щих и п	рофесси	ональны	х компе	генций,	осваивае	мых в р	амках ди	сциплин	(профес						
Индекс	Наименование		компет												льные ко			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1-1.4	2.1-2.8	3.1-3.6	4.1-4.5	5.1-5.5	6.1
	ая часть образовательной программы																	
ООД.	Блок ООД																	ــــــ
ООД. 01	Русский язык	O	O	О	О	О	О			O	О							<u> </u>
ООД. 02	Литература	O	O	O	О	O	O			O	О							
ООД. 03	История	O	O	O	O	O	O			O	O							<u> </u>
ООД. 04	Обществознание	O	O	O	O	O	O			O	O							
ООД. 05	География	O	O	O	О	O	O			O	О							
ООД. 06	Математика	O	O	O	O	O	O			O	O							
ООД. 07	Физическая культура	O	O	O	O	O	O		O	O	O							
ООД. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	O	O	O	O	O	O		O	O	O							
ООД. 09	Физика	O	O	O	O	O	O	O		O	О							
ООД. 10	Биология	O	O	O	О	O	О	О		O	О							
ООД. 11	Иностранный язык	O	O	О	О	O	О			О	O							
ООД. 12	Информатика	O	О	O	О	O	О			O	О							
ООД. 13	Химия	O	О	О	О	O	О	О		О	О							
ООД. 14	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О	О			О	О	О						
ПОО.01	Эффективное поведение на рынке труда	O	О	О	О	О	О			О	О	O						
ПОО.02	Основы казачьей службы	О	О	О	О	О	О			О	О							
ПОО.03	Основы финансовой грамотности	О	О	O	О	О	О			0	О	О						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О				2.1	3.1	4.1	5.1	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О				О			1.2	2.5, 2.7, 2.8	3			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	O	O	O	O	O	O	О		O	О			,				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	O	O	O	0	O	O			O	O	О						
	деятельности																	
ОП.05	Основы калькуляции	O	О	О	0	О	О			О	О	О						
ОП.06	Охрана труда	O	O	0	0	O	O			0	0	0						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	O	0	0	0	0	0	0		0								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0	0		О	0								
ОП.09	Физическая культура	O	0	0	0	O	0		Ō	0	0							
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	0	O	O	O	О	O			O	O							
ОП.11*	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О	О			О	О	1	1			1		†
ОП.12ц	Цифровой модуль	O	0	Ō	O	0	0			0	0	1	1	1		1	1	1
ОП.13ц	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	O	О	O	О	O			O	О	О						
П.00	Профессиональный цикл																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	О	O	О	О	О	О	О	О	О	О	0	П					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П					

	п		10		10	10		10	10	10	10	10	Ter.	1	1	1	1	т —
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	O	О	П					
УП.01	Учебная практика	O	О	O	О	О	О	O	О	О	О	О	П					
ПП.01	Производственная практика	O	О	O	О	О	О	O	О	О	О	О	П					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	0	О	0	0	О	О	0	О	О		П				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		П				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		П				
УП.02	Учебная практика	О	0	О	О	О	О	О	О	O	О	O		П				
ПП.02	Производственная практика	O	0	0	0	0	O	0	0	0	O	0		П				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	O	0	0	O	O	O	O	O	0	O	O			П			
, ,	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	O	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			П			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	0	О	О	О	О	О	О	О	О			П			
	Учебная практика	O	O	O	O	О	O	O	О	O	O	O			П			ļ!
	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O	О	O	О	O			П			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				П		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				П		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				П		
УП.04	Учебная практика	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O				П		
ПП.04	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O				П		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О	О	О	О	0	О	О	О	О	О	О					П	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	
УП.05	Учебная практика	О	О	O	О	O	О	О	О	О	О	О					П	
ПП.05	Производственная практика	O	О	O	О	O	O	О	О	О	О	О					П	
ПМ.06*	Приготовление кулинарной продукции для школьного питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						П
УП.06	Учебная практика	O	O	О	O	O	О	O	О	О	О	O						П
ПП.06	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	Ο	0	0	0	0						П

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1.Учебный план

		ции)					вательно			тьной	ьной		м образ ім и сем			программы, распре		делённой	по
		аттестации мен и др.)		кой					ки	зовател	овател	1 кур	c	2 кур	c	3 курс		4 курс	
Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестаци (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины	1	2093	114	2052		1	16	26										†
ООД.01	Русский язык	Э	103		96			1	6	103		36	60						
ООД.02	Литература	Д/3	193		192			1		193		32	26	52	82				
ООД.03	История	Д/3	172		171			1		172		27	20	38	72				
ООД.04	Обществознание	Д/3	117		117					117		30	22	33					
ООД.05	География	Д/3	72		72					72		40	32						
ООД.06	Математика	Э	315	35	302			3	10	315		96	36	60	110				
ООД.07	Физическая культура	Д/3	172		171			1		172		40	30	48	53				ļ
ООД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	Д/3	72		72					72			24	48					
ООД,09	Физика	Д/3	117	24	116			1		117		25	28	26	37				
ООД.10	Биология	Д/3	72		72					72				72					ļ
ООД.11	Иностранный язык	Д/3	174		172			3		172		38	30	44	60				
ООД.12	Информатика	Д/3	144		144					144		66	78		-0				ļ
ООД.13	Химия	Э	188	41	175		1	3	10	188		40	24	43	68			1	<u> </u>
ООД.14	Индивидуальный проект	проект	32		32			1		32			32					70	_
ПОО.01	Эффективное поведение на рынке труда	3	73		72			1						40				72	├──
ПОО.02	Основы казачьей службы Основы финансовой грамотности	3 к/р	40 37	-	40 36		-	1	-				-	40	-	-		-	36
ОП.00	Основы финансовой грамотности Общепрофессиональный цикл	к/р	561	98	550		1	8	3	394	167		-	1	-	-			30
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д/3	42	6	42			0	3	42	107	42							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д/3	46	8	46					46		46							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д/3	36	6	36					36		36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	72		66			3	3	72								28	38
ОП.05	Основы калькуляции	Д/3	33	6	32			1		33					32	<u> </u>			<u> </u>
ОП.06	Охрана труда	Д/3	46		46					46						46			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д/3	42		40			2		42								20	20

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3	36		36			1	36	1							36	
ОП.09	Физическая культура	Д/3	41		40		1		41						20	20	50	
ОП.10	Психология личности и профессиональное	,					1		1.						20	20		
011.10	самоопределение	к/р	32		32					32							16	16
ОП.11*	Основы бережливого производства	к/р	36		36					36			36					
ОП.12ц	Цифровой модуль	Д/3	48	32	48					48					48			
ОП.13ц	Информационные технологии в	π/2	<i>E</i> 1	40	50		1			51				50				
	профессиональной деятельности	Д/3	51	40	50		1			51				30				
Π.00	Профессиональный цикл		2812	1598	988	1584	85	55	2595	217								
	Приготовление и подготовка к реализации																	
ПМ.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		387	266	152	216	9	10	357	30								
	разнообразного ассортимента																	
	Организация приготовления, подготовки к																	
МДК.01.01	реализации и хранения кулинарных	Д/3	64	20	60		4		54	10		60						
	полуфабрикатов																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	Э	101	30	92		5	4	81	20		92						
	реализации кулинарных полуфабрикатов					100				ļ .	1			1		ļ		
УП.01	Учебная практика	Д/3	108	108		108			108	ļ	1	108		1		ļ		
ПП.01	Производственная практика	Д/3	108	108		108			108			108						
	Экзамен по модулю	Э	6					6	6			6						
	Приготовление, оформление и подготовка к																	
ПМ.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		746	554	248	468	18	12	672	74								
	закусок разнообразного ассортимента															1		
NATI C 02 01	Организация приготовления, подготовки к	_	0.6	2.4	7.4			_	6.4	22			26	40				
МДК.02.01	реализации и презентации горячих блюд,	Э	86	24	74		9	3	64	22			26	48				
	кулинарных изделий, закусок	-									1			1		1		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	π/2/2	100	(2)	174		9	2	124	52					130	44		
МДК.02.02	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д/3/Э	186	62	1/4		9	3	134	32					130	44		
УП.02	Учебная практика	Д/3	216	216		216			216				36	72	72	36		
ПП.02	учеоная практика Производственная практика	Д/3	252	252		252			252				30	144	12	108		
1111.02	Экзамен по модулю	Э	6	232		232		6	6					144		6		
	Приготовление, оформление и подготовка к	9	0					0	0							0		
ПМ.03	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,		574	360	156	288	18	12	522	52								
11101.03	закусок разнообразного ассортимента		374	300	130	200	10	12	322	32								
	Организация приготовления, подготовки к	<u> </u>					 			 	+	 		+				
МДК.03.01	реализации и презентации холодных блюд,	Э	101	20	90		8	3	80	21					36	54		
тиди.оз.от	кулинарных изделий, закусок		101	20	70		Ü	3	00	21					30	31		
	Процессы приготовления, подготовки к																	
МДК.03.02	реализации и презентации холодных блюд,	Д/3/Э	179	52	166		10	3	148	31					112	54		
	кулинарных изделий, закусок		1						0							1 -		
УП.03	Учебная практика	Д/3	108	108		108	1		108		1			1	36	72		
ПП.03	Производственная практика	Д/3	180	180		180			180		1	1		1		180		
	Экзамен по модулю	Э	6					6	6		1	1		1		6		
	Приготовление, оформление и подготовка к										1	1		1				
ПМ.04	реализации холодных и горячих сладких блюд,		397	262	158	216	14	9	360	37								
	десертов, напитков разнообразного ассортимента																	
	Организация приготовления, подготовки к	İ		İ	İ					1	1	İ		1		İ		
МДК.04.01	реализации горячих и холодных сладких блюд,	Д/3	76	20	76				66	10					76			
•	десертов, напитков		1						1						1	1	1	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,	Э	99	26	82		14	3	72	27				30	52	
УП.04	десертов, напитков Учебная практика	Д/3	108	108		108			108				36	36	36	
ПП.04	Производственная практика	Д/3	108	108		108			108				30	30	30	108
1111.04	Экзамен по модулю	9	6	100		100		6	6							6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	708	480	274	396	26	12	684	24						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	101	22	86		12	3	101					86		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	205	62	188		14	3	181	24					120	68
УП.05	Учебная практика	Д/3	216	216		216			216					72	108	36
ПП.05	Производственная практика	Д/3	180	180		180			180							180
	Экзамен по модулю	Э	6					6	6							6
ПМ.06*	Приготовление кулинарной продукции для школьного питания (ИП Леванцова Н.И.)		366	266	126	216	15	9		366						
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	Д/3	35	12	32		3			35					32	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	Э	109	38	94		12	3		109					38	56
УП.06	Учебная практика	Д/3	72	72		72				72					36	36
ПП.06	Производственная практика	Д/3	144	144		144				144						144
	Экзамен по модулю	Э	6					6		6		•				6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72						72							72
Итого:			5904	2076	3716	1800	124	93	3061	750						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ОПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
2	ОП.11* Основы бережливого производства	36	Работодатель	Введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателя
	ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение	32	Работодатель	(ИП Леванцова Н.И.) и спецификой деятельности предприятия
3	ОП.12ц Цифровой модуль	48	Работодатель	
4	ОП.13ц Информационные технологии в профессиональной деятельности	51	Работодатель	
5	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	Работодатель	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательных программ
6	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	Работодатель	
7	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	22	Работодатель	
8	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52	Работодатель	

9	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	21	Работодатель	
10	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	31	Работодатель	
11	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10	Работодатель	
12	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	27	Работодатель	
13	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	Работодатель	
14	ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания	366	Работодатель	Распределена с учетом потребностей регионального рынка труда и направлена на формирование дополнительных профессиональных компетенций, соответствующих запросу работодателя (ИП Леванцова Н.И.)
	Итого	750	_	-

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

$N_{\underline{0}}$	Вид учебного занятия.	Код и наименование МДК, практики	Длительность	Семестр	Наименование рабочего места,	Ответственный
Π/Π	Тема / Виды работ практик		обучения	обучения	участка/структурного	от предприятия
			(в ак. часах)		подразделения	
2	Производственная практика	ПП.01 Производственная практика	108	2	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова
4	Производственная практика	ПП.02 Производственная практика	252	4, 6	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова
6	Производственная практика	ПП.03 Производственная практика	180	6	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова
8.	Производственная практика	ПП.04 Производственная практика	108	8	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова
10.	Производственная практика	ПП.05 Производственная практика	180	8	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова
12.	Производственная практика	ПП.06 Производственная практика	144	8	Производственный цех	ИП Н.И. Леванцова

5.4. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени

			CB	υді	IDI	СД	an	пр	10 1	ш	UIG	удл	NC I	J.	PPC	IVIC	TIKE																																				
		Сен	тябрі	Ь	III	0	ктяб	рь	Ш		Но	ябрь			Дек	абрь		Ш	Я	нвар	ь	Ш	đ	евра.	пь	ШН		Ma	арт		Ш	A	Апрел	њ	Ш		M	ай			Ин	нь		Ш	1	Ин	ЭЛЬ			Авг	уст		ак.ч.
	Kypc				•					•												1	Іоря	цковь	ле но	мера	недел	ль уч	ебно	го год	да												•										70, ak
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1 0	1	1 2	1 3	1 4	1 5	1 6	1 7	1 8	1	2	2	2 2	2	2 4	2 5	6	2 7	2 8	2	3	3	3 2	3	3	3 5	3 6	3 7	3 8	3	4 0	4	4 2	4	4	4 5	4	4	4 8	4	5 0	5 1	5 2	Все
	3 6	3	3	3	3	3	3	3	3	3	<i>3 6</i>	3	3	3	<i>3 6</i>	3 6	3	К	К	<i>3 6</i>	3 6	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
		Ŭ	Ŭ	Ŭ	Ŭ		Ů	Ů	Ů	Ů	Ů	Ů	Ů	J	Ŭ	Ŭ	Ů				Ů	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	**													
:	$\begin{bmatrix} 3 \\ 6 \end{bmatrix}$	3	<i>3 6</i>		3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 6	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	3 6	<i>3 6</i>	к	к	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	<i>3 6</i>	3 6	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 6	П А	П	П	П	П	К	к	к	к	К	к	к	к	К	1476
					П	П	П	П	П	П																П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П																
	3 6	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	к	к	<i>I</i> 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	1 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	<i>1</i> 8	2 4	2 4	2 4	2 4	Π A	П А	П	П	П	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	κ	к	1476
	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П																				
	3 0	3 0	2 4		2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	1 8	к	к	3 0	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	2 4	<i>1</i> 8	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	г	Γ										1476
	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П А			П	П	П	П	П	П	П	П А	A																									1

Сводные данные по бюджету времени

		Обучени	е по мод	улям и ди	сциплина	м		Про	иежуточі	ная аттест	ация				Пра	ктики			Γ	ТИА	Каникулы	
Курс	Во	сего	1 ce	местр	2 ce	местр	Во	сего	1 семестр		2 ce	местр	В	сего	1 ce	местр	2 ce	местр	В	сего		Всего,
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч
1 курс	34	1224	17	612	17	612	1	36			1	36	6	216			6	216			11	1476
2 курс	33	1188	16	576	17	612	1	36			1	36	7	252	1	36	6	216			11	1476
3 курс	21	756	13	468	8	288	2	72			2	72	18	648	4	144	14	504			11	1476
4 курс	18	648	11 1/2	414	6 1/2	234	2	72	1/2	18	1 1/2	54	19	684	5	180	14	504	2	72	2	1476
Всего	106	3816	57 1/2	2070	48 1/2	1746	6	216	1/2	18	5 1/2	198	50	1800	10	360	40	1440	2	72	35	5904

Обозначения и сокращения:

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

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных $\Phi \Gamma O C$ СПО.

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского» и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

— реализуется, в том числе на рабочих местах ИП Н.И. Леванцовой, при проведении производственной практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2—4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ИП Н.И. Леванцовой на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

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.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной 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.

Мастерские:

«Поварское дело»

«Кондитерское дело»

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.
- 6.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», реализует программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

Ф И	Результаты аттестации (квалификационная	Уровень профессионального образования, направление подготовки и (или) специальности, квалификация	C B e	Педстаж общий
O	должности		д е н	
р а б			и я о	
О Т Н			п р о	
И К			ф е	
а, з а			сс и о	
Н И			н a	
м а е			Л Ь Н	
м а я			о й п	
Д 0			e p	
л ж н			е п о	
о с т			Д го т	
Ь			O B	
			ке (п р	
			И Н	
			а л и	
			ч и и)	
			, 0	
			П О В	
			ы ш е	
			Н	
			и и к ва л	
			л и ф	
			и ф и к	
			а Ц и	
			и и (3 a	
			а П О	
			п о с л е д н	
			Д Н	
L			И	

	e	
	3	
	го	
	д	
	a)	

А Первая категория 04.08.2023 ф о н и	Высшее П р р государственный аграрный университет", коммерция, специалист по коммерции, 2011 ф ес с и	
н a M a	с и о н	
р и я	а л ь	
C e p	н ая п е	
e e B H	р е п о	
а п р e	д г о	
е п о д	Т О В К	
а в а т	а « п е	
е л ь	д ar o	
	г и к а	
	п р о ф	
	е сс и о	
	О Н а л Ь	
	ь Н О	
	о б р	
	н о го о б р аз о ва н и	
	Я	
	п	
	о В Ы	
	П о в ы ш е н и е к ва	
	е к ва	

	л	
	и	
	и ф и	
	и	
	K	
	a	
	ц	
	и	
	И	
	«	
	ц	
	И	
	Ф	
	и ф р о	
	О	
	В	
	ы е	
	e	
	re x	
	X	
	н о	
	л	
	0	
	Г	
	и	
	и	
	В	
	o	
	о б	
	p	
	as	
	a3 o	
	ва	
	н	
	И	
	И	
1		

	T		
Б Первая категория 18.02.2020	Высшее	П	17
	ГОУ ВПО «Мичуринский государственный	o	
c	педагогический институт»,	В	
Т	Педагогика и методика начального	ы	
е с т о	образования,	Ш	
п	учитель начальных классов, 2006	e	
)1 	учитель начальных классов, 2000	Н	
K			
0		И	
B		e	
Д		К	
e		В	
н		a	
И		Л	
c		И	
A		ф	
П		И	
e		К	
r l		a	
к о в Д е н и с А л е к с а н		ц	
		И	
a		и	
H		И	
Д		«	
p		Ц	
0		И	
В		ф р о	
и		p	
ч		o	
п		В	
p		ы	
p e		e	
п		те	
		X	
о д а в а т		Н	
		0	
a			
В		Л	
a		o	
T		Γ	
е л		И	
л		И	
Ь		В	
		o	
		б	
		р	
		аз	
		0	
		В	
		a	
		a H	
		И	
		И	
		»,	
		2	
		0	
		», 2 0 2 1	
		1	

К Работает в должности с 11.09.2023 а б а н о в а о о о о о о о о о о о о о о о о о	Высшее ФГОУ ВПО "Воронежский институт Министерства внутренних дел Российской Федерации", Правоохранительная деятельность, юрист, 2010	
е л ь		

К Выс л 11.0 и м о в	шая категория 9.2020	Высшее Мичуринский государственный педагогический институт, Биология и химия, учитель биологии и химии, 1986	о в ы ш	32
а Е к а т			е н и е к	
е р и н а Ю			а л и ф и	
р ь е в н			а ц и « Э	
П р е П			л е к т р	
д а в а т е			н н о е о б	
Б			у ч е н и	
			е и д и ст а	
			H Ц	
			и о н ы е те х н	
			о л о г и	
			В с и ст е м	
			ст е м е С П О », 2 0 2 1	
			0 2 1	

	"	
	P	
	аз	
	Γ	
	0	
	В	
	p	
	PI	
	o	
	В	
	a	
	ж н	
	0	
	М	
	":	
	c	
	И	
	e e	
	M	
	a	
	p	
	a	
	0	
	O T	
	ы	
	к	
	л	
	ac	
	c	
	0	
	Г	
	o	
	p	
	y	
	K	
	В	
	0	
	д	
	И	
	те	
	раз г оо в оо ры оо в а а ж н оо м м ": с с и и ст е е м а а р а а б оо т т ы к к л а а с с с н оо г г оо ру у к оо в в оо д и и те л л я я э , 2 2 0 0 2 2 2	
	K «	
	2	
	0	
	2	
	2	

К Соответствие занимаемой должности y 26.09.2022 в ш и н	Мичуринский государственный педагогический институт, Филология, учитель русского языка, литературы и истории, 1999	П 3 о в ы ш е н	
о в В л а д и		н и е к в а	
с л а в В В		и ф и к а ц	
е с л а в о		и « С о в	
в и ч п р е п		р ш е н ст в	
о д а в а т е		в а н и е д	
л ь		те л ь н о ст и	
		П	
		е даг о га с р е д н ег о п	
		р о ф ес с и	
		н а л ь н о	
		г о о б	

	p	
	р аз о в а ни я в у с л о ви я х р еа л и а ци и о н а л и о н а л о е а л о е а л о н о о н о о н о о н о о о н о о о о о о о о о о о о о	
	B a	
	н	
	я в	
	у	
	Л	
	В	
	и я	
	x p	
	ea л	
	и за	
	ци	
	и н	
	а	
	и	
	Н	
	л	
	H	
	r	
	бп	
	p o	
	е к	
	O 6 p	
	о в	
	a	
	аз о в а н и е"	
	, 2 0 2 1	
	1	

МСоответствие занимаемой должности	Высшее магистратура ФГБОУ ВО "Мичуринский	П	
а 02.10.2023	ФГБОУ ВО "Мичуринский государственный аграрный университет",	O B	
y m	государственный аграрный университет", 44.04.01 Педагогическое образование, Естественнонаучное образование, 2020	В Ы Ш	
K	LeteerBeimonay moe oopasobanne, 2020	e H	
и н		И	
a FC		e к	
л и		ва л	
я А		И	
н		ф и	
д р		к a	
e e		Ц И	
В		И	
н а		« Ц	
п р		и ф р	
е п		p o	
0		ва я	
д a		Т	
B a		p a	
r e		H C	
л		ф	
Ь		o p	
		м a	
		Ц И	
		я П	
		p o	
		о ф е	
		e cc	
		и о	
		Н	
		а л	
		Ь Н	
		о й	
		д	
		д ея те л	
		Л Ь	
		H O	
		ст	
		и У	
		у ч и	
		те л	
		я	

у 3 е В	ветствие занимаемой должности,	Мичуринский государственный педагогический институт, Биология, учитель биологии, 1985	П о в ы	
и Ч О л ь			е н и е к	
г а И г			в а л и ф	
о р е в н			к а ц	
а п р е п			и « Э	
о д а в			е к т р	
а Т е л ь			н н о е	
			о б у ч	
			н и е и	
			д и ст а н	
			Ц И О Н	
			и о н н ы е те х н о л	
			и и в с и	
			ст е м е С	
			ст е м е С П О », 2	
			2 1	

С Соовествие занимаемой должности е 26.12.2022 р о в а	П 18 р о ф ес с и
Н а г а л и я Ю	и о н а л ь
Ю р ь е в н а	ая п e p e п
п р е п о д	Д Г О Т О В В
а в а т е л ь	а Т е о р и
	я и м ет о д и
	к а п р о ф ес
	с и о н а л ь
	н о г о о б р аз
	В
	а н и я, 2 0 1 2 П
	В ы ш е

н	
и	
ا م	
и е квалификации м Метоликапреподавания обще образовательной дисии и плины и напреподавания	
В	
a	
л	
И	
ф	
Ψ _{πx}	
l l	
K	
a	
Ц	
и	
THE STATE OF THE S	
n n	
(K)	
M	
ет	
o	
$ \pi $	
Tr.	
jr.	
a	
Π	
p	
[e	
п	
μ	
Д	
a	
В	
a	
H	
и	
a l	
<u></u>	
0	
0	
Щ	
e	
o	
6	
l l	
P	
as	
0	
В	
ат	
le l	
л	
ь	
l l	
0	
Д	
И	
c	
l l	
lix l	
IFI.	
л	
и	
H	
ы	
$ \mathcal{F} $	
<u> </u>	
K	
0	
Н	
0	
М	
И	
K	
[a"	
<u>a</u>	
C	
У	
Ч	
ет	
0	
Э к о н о м и к а" с у ч ет о м	

	п	
	n	
	ф	
	Ψ	
	ec	
	професссии ооннали вы не вы х ооб раззоов вазте е л вы не вы менесская не вы не вы менесская не вы не вы менесская не вы мене	
	W	
	o l	
	н	
	a	
	Tr I	
	μ¹	
	Ь	
	H	
	О	
	й	
	н	
	a	
	#1 	
	P	
	a	
	В	
	л	
	e	
	H H	
	,	
	r 	
	ρ	
	CT	
	и	
	0	
	c	
	LT	
	O	
	В	
	H	
	Ы	
	x	
	6	
	O	
	p	
	a3	
	О	
	В	
	ат	
	e	
	п	
)	
	ь	
	H	
	Ы	
	X	
	п	
	р	
	t _o	
	r l	
	Ψ	
	[a	
	х п р о г р а м м с р е д н ег о п п р о ф ес с с и о н	
	M	
	c	
	b	
	e l	
	\[\big _{\pi} \]	
	[
	H	
	er	
	o	
	п	
	р	
	f	
	Г Д	
	Ψ	
	ec	
	C	
	и	
	0	
	H	
	a	
	C4	
	μ1	
	Б	
	H	
	o	
1 1	1	

	Г	
	o	
	o	
	б	
	р	
	аз	
	o	
	В	
	a	
	н	
	И	
	Я	
	»,	
	2 0	
	2 2	

В Первая категория 18.02.2020 о р о п а е в в а Е к а т	Высшее бакалавриат ФГБОУВО "Мичуринский государственный р аграрный университет" 19.04.04 Технология о продукции и организация общественного питания, Технология продуктов функционального и профилактического питания, 2016	
е р и н а В л а	ая п е р е п о д	
и м и р о в н а М а	о т о в к а « п е	
с т е р п р о и з	аг о г и к а п р о	
в о д с т в е н н	ф ес с и о н а л ь н	
Г о о б у ч е е н и	о г о о б р аз о в а	
	н и я », 2 0 1 9	
	О В Ы Ш е Н И	

	К	
	к в а	
	л	
	ф	
	и	
	и ф и к а ц и	
	ц	
	« !!	
	, ,	
	и « ц ф р	
	O B	
	ы	
	e	
	Tr X	
	н	
	л	
	O F	
	И	
	ИВ	
	о б	
	p a:	
	a	3
	0 B	
	а н	
	И	
	и »	
	» 2 0 2 1	
	$0 \\ 2$	
	1	

16 D C	D C APPOVIDO	1
К Работает в должности с 01.12.2022	Высшее бакалавриат ФГБОУВО «Мичуринский государственный аграрный университет», 44.03.02 Психолого-педагогическое образование, Психология и	1
a	«мичуринский государственный аграрный	
M e	университет», 44.03.02 Психолого-	
н	педагогическое образование, психология и педагогика начального образования, 2021	
c	педагогика начального образования, 2021	
K		
a		
я		
Т		
a		
Г		
Б		
я н		
a		
В		
и		
к		
Т		
p o		
В		
н		
a		
м		
a		
C		
T e		
p		
п		
p		
o		
И		
3		
B O		
Д		
c		
г		
В		
e		
н		
H 0		
0		
o		
δ		
у		
Ч		
е н		
И		
Я		
<u> </u>		1 1

К Соответствие занимаемой должности и 03.03.2020 р	Среднее профессиональное Чеховский механико-технологический техникум Минмясомолпрома СССР Технология молочных продуктов, техник-	П 3′ р о	7
а н	технолог, 1982	ф ес с	
О В		и 0	
a M a		н a л	
о р и		ь	
я И		а П	
в а		e p e	
Н О В		П О	
н а		Д Г	
M a c		O T O	
T e		В К	
р п		a «	
р о и		П и щ	
3 B		е В	
о д		ы e	
С Т В		те х н	
е н		о л	
н о		о Г	
r 0		и и »	
o 6 y		», 2 0	
ч е н		1 0 П о	
н И Я		0 B	
		в ы ш е	
		н	
		н е к в а л ф и к а ц	
		в a	
		л И	
		Ф И К	
		а ц	
		и и	
		O p	
		и « О р га н и	
		и 3a	

	$\overline{}$
ц	
la l	
ц и о е м м е о о о о о о о о о о о о о	
0	
н	
н	
ν	
e	
и	
M	
ет	
o	
m	
μ	
И	
ч	
ec	
K	
o	
e	
O	
δ	
ec	
μ	
e	
\[\big \]	
н	
и	
\[\big \]	
م	
p	
e	
Ne.	
A.	
a	
10	
in the state of th	
ш	
e	
й	
п	
**	
0	
д	
r	
f	
0	
T	
0	
В	
K	
и	
Tr.	
a	
Д	
n l	
P	
ρ	
В	
В	
[v	
Y	
c	
л	
0	
<u> </u>	
В	
и	
я	
M	
o	
η	
μ	
e	
b	
L l	
и	
за	
и	
и	
p	

	фес	
	T	
	ac.	
	LC C	
	c	
	И	
	T-	
	o	
	l l	
	H	
	a	
	л	
	F-	
	Ь	
	H	
	0	
	Г	
	μ	
	_	
	o	
	о б	
	la la la la la la la la la la la la la l	
	L_	
	p	
	T F	
	аз	
	o	
	l l	
	В	
	a	
	H	
	P	
	И	
	и	
	R	
	l by	
	[",	
	l b	
	1	
	h	
	l D	
	-	
	1	
	», 2 0 2 1	
	1	
1 1		

	_	L	
Б Высшая категория преподавателя	Высшее магистратура ФГБОУВО "Мичуринский		23
0 10.02.2022	ФІ БОУВО "Мичуринский	0	
л д	государственный аграрный университет", 44.04.01 Педагогическое образование,	В Ы	
ы	Педагогика и психология воспитания,	Ш	
p	2016	e	
e	2010	Н	
В		И	
a		e	
Т		К	
a		В	
Т		a	
b		Л	
я н		и ф	
a		И	
B		К	
л		a	
a		Ц	
д		И	
и		И	
M		**	
и		Ц И	
p o		ф	
В		p	
н		0	
a		В	
p		Ы	
у		e	
K		те	
0		X	
B O		Н	
д		Л	
и		0	
Т		Г	
e		И	
л		И	
ь		В	
Ф		0	
и з		б	
З И		р аз	
ч		0	
e		В	
c		a	
К		Н	
0		и И	
Г		И	
0		», 2 0 2	
В 0		0	
c		2	
п		1	
и			
Т			
a			
н			
и			
я			

К Соответствие занимаемой должности	Высшее	П	
o T	ФГБОУ ВПО "Мичуринский государственный аграрный университет",	О В	
л ь	Дошкольная педагогика и психология,	ы	
ц	преподаватель дошкольной педагогики и	Ш	
о в	психологии,	е н	
a		И	
T a		е к	
M		В	
a		а л	
p a		И	
Γ		ф	
0		И К	
p		a	
Г И		Ц И	
e		И	
В н		≪ K	
a		o	
м e		у ч	
т		И	
0		Н Г	
д и		Г К	
c		a	
п		K M	
p		ет	
е п		о Д	
o		р	
д а		аз В	
В		И	
а г		T	
e		И Я	
л -		П	
Ь		p o	
		ф	
		e cc	
		сс и о	
		O H	
		а л	
		Л	
		за	
		и за ц и и и	
		И	
		И	
		a	
		а в	
		Ы К	
		к 0	
		B T	
		р у д о у	
		o	
		y	
		ст р о й ст	
		0 ×	
		и cт	

ва	
o	
б	
У	
Ч	
a	
Ю	
Щ	
, И	
X	
СЯ	
В	
c	
И	
ст	
e	
M	
e	
c	
П	
o	

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста- практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях	Занимаемая специалистом- практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной
		внешнего совместительства		деятельности, к которой готовятся обучающиеся
2.	Кузьмина Елена Васильевна	ИП Леванцова Н.И.	Пекарь	5 лет
3.	Демидов Александр Алексеевич	ИП Леванцова Н.И.	Комплектовщик	2 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

приложение 1

к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
изделий разнообразного ассортимента»	82
«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	
изделий, закусок разнообразного ассортимента»	34
«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	
изделий, закусок разнообразного ассортимента»	99
«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента »1	37
«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»17	79
«ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания (ИП Леванцова	
Н.И.)»)0

2024 г.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ84
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 84
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 84
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 257
2. Структура и содержание профессионального модуля
2.1. Трудоемкость освоения модуля 89
2.2. Структура профессионального модуля 90
2.3. Содержание профессионального модуля 91
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)
3. Условия реализации профессионального модуля10
3.1. Материально-техническое обеспечение 101
3.2. Учебно-методическое обеспечение 101
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[:]

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть
			навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	-
OK.02	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	-
Осуществлять поиск, анализ и	определять необходимые источники информации;	источников применяемых в профессиональной деятельности;	
интерпретацию информации, необходимой для	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	приемы структурирования информации;	
выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации;	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		
ОК.03 Планировать и	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативноправовой документации;	
реализовывать собственное профессиональное и	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
личностное развитие	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	

OK 04	T	T
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические
Работать в коллективе	взаимодействовать с коллегами, руководством,	особенности личности;
и команде, эффективно	клиентами в ходе профессиональной	×
взаимодействовать с коллегами,	деятельности	основы проектной деятельности
руководством,		
клиентами		
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	особенности социального и
OK.03	документы по профессиональной тематике на	культурного контекста;
Осуществлять устную	государственном языке, проявлять толерантность	
и письменную	в рабочем коллективе	правила оформления документов и
коммуникацию на государственном языке		построения устных сообщений.
с учетом особенностей		
социального и		
культурного контекста		
ОК.06	понимать и описывать значимость своей	сущность гражданско-патриотической
П	профессии;	позиции, общечеловеческих ценностей;
Проявлять гражданско- патриотическую	применять станларты антикоррудинациого	значимость профессиональной
патриотическую позицию,	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;
демонстрировать		
осознанное поведение		стандарты антикоррупционного
на основе		поведения и последствия его нарушения
традиционных общечеловеческих		-12
ценностей, применять		
стандарты		
антикоррупционного		
поведения		
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности
Содействовать	определять направления ресурсосбережения в	при ведении профессиональной
сохранению	рамках профессиональной деятельности по	деятельности;
окружающей среды,	профессии	основные ресурсы, задействованные в
ресурсосбережению,		профессиональной деятельности;
эффективно действовать в		пути обеспечения ресурсосбережения
чрезвычайных		
ситуациях		
OK.08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в
	деятельность для укрепления здоровья,	общекультурном, профессиональном и
Использовать средства физической культуры	достижения жизненных и профессиональных	социальном развитии человека;
для сохранения и	целей;	основы здорового образа жизни;
укрепления здоровья в	применять рациональные приемы двигательных	
процессе	функций в профессиональной деятельности;	условия профессиональной
профессиональной	пользоваться средствами профилактики	деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
деятельности и поддержания	перенапряжения характерными для данной	
необходимого уровня	профессии	средства профилактики
физической		перенапряжения
подготовленности		
OK.09	применять средства информационных технологий	современные средства и устройства
Использовать	для решения профессиональных задач;	информатизации;
информационные	использовать современное программное	порядок их применения и программное
технологии в	обеспечение	обеспечение в профессиональной
профессиональной		деятельности
деятельности		
OK.10	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской
Пользоваться	ставкам кредитования;	деятельности основы финансовой
профессиональной	определять инвестиционную привлекательность	грамотности
документацией на	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-планов
•		
•	деятельности;	

государственном и	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
иностранных языках		кредитные банковские продукты	
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой	
Использовать знания	OTRA TOTAL HUDOCTHINOUNIA TRUB TOTAL HOOT!	грамотности	
по финансовой грамотности,	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-планов	
планировать предпринимательскую	деятельности;	порядок выстраивания презентации	
деятельность в	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
профессиональной сфере		кредитые ошковение продукты	
ПК 1.1.	Умения:	Знания:	Практически
Подготавливать рабочее место,	 визуально проверять чистоту и 	 требования охраны труда, 	й опыт в:
оборудование, сырье,	исправность производственного инвентаря,	пожарной безопасности и	_
исходные материалы	кухонной посуды перед использованием;	производственной санитарии в	по
для обработки сырья,	DATE WHO THE MONITORING THE WORK MADERIAL TO	организации питания;	дготовке,
приготовления	 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, 	 виды, назначение, правила 	уборке
полуфабрикатов в	сырье, материалы в соответствии с инструкциями	безопасной эксплуатации	рабочего места,
соответствии с	и регламентами, стандартами чистоты;	технологического оборудования,	подготовке к
инструкциями и регламентами		производственного инвентаря,	работе
регламентами	 проводить текущую уборку рабочего места 	инструментов, весоизмерительных	сырья,
	повара в соответствии с инструкциями и	приборов, посуды и правила ухода за	технологиче
	регламентами, стандартами чистоты:	ними;	ского
	- выбирать и применять моющие и	 последовательность выполнения 	оборудовани
	дезинфицирующие средства;	технологических операций,	я, производств
	DIA TOTA TOVALLE OF DOCUMENTAL III IV	современные методы, техника	енного
	- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	обработки, подготовки сырья и	инвентаря,
	осорудованным,	продуктов;	инструменто
	- мыть вручную и в посудомоечной машине,	 регламенты, стандарты, в том 	В,
	чистить и раскладывать на хранение кухонную	числе система анализа, оценки и	весоизмерит
	посуду и производственный инвентарь в	управления опасными факторами	ельных
	соответствии со стандартами чистоты;	(система ХАССП) и нормативно-	приборов
	- мыть после использования технологическое	техническая документация,	
	оборудование и убирать для хранения съемные	используемая при обработке,	
	части;	подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации	
	- соблюдать правила мытья кухонных ножей,	полуфабрикатов;	
	острых, травмоопасных съемных частей		
	технологического оборудования;	 возможные последствия 	
	goodhagaa Hhabhar Makanan a nowar	нарушения санитарии и гигиены;	
	 безопасно править кухонные ножи; 	 требования к личной гигиене 	
	 соблюдать условия хранения кухонной 	персонала при подготовке	
	посуды, инвентаря, инструментов;	производственного инвентаря и	
	 проверять соблюдение температурного 	кухонной посуды;	
	режима в холодильном оборудовании;	 виды, назначение, правила 	
		применения и безопасного хранения	
	– выбирать оборудование,	чистящих, моющих и	
	производственный инвентарь, инструменты,	дезинфицирующих средств,	
	посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;	предназначенных для последующего использования;	
		·	
	– включать и подготавливать к работе	– правила утилизации отходов;	
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	– виды, назначение	
	весоизмерительные приборы в соответствии с	упаковочных материалов, способы	
	инструкциями и регламентами, стандартами	хранения сырья и продуктов;	
	чистоты;	anaca5v. v	
	2067107077 770077	 способы и правила порционирования (комплектования), 	
	 –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; 	упаковки на вынос готовых	
	пожарной осзонасности, охраны труда,	полуфабрикатов; способы правки	
	 оценивать наличие, определять объем 	кухонных ножей;	
	заказываемых продуктов в соответствии с		
	потребностями, условиями хранения; оформлять		

	заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; — пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; — сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; — проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; — сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; — обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; — осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; — использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования 	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Умения: — распознавать недоброкачественные продукты; — выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; — соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; — различать пищевые и непищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; — осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; — соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	Знания: — требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними — методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; — способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; — способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; — санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов — формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; — способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хр анении обработанны х овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и 	 требования охраны труда, пожарной безопасности и 	– приготовлен ии

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде:
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними:
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

полуфабрика тов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х;

порциониров ании (комплектов ании), упаковке на вынос, хранении полуфабрика тов;

ве дении расчетов, взаимодейст вии с потребителя ми при отпуске продукции с прилавка/раз дачи, на вынос

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

Умения:

- соблюдать правила сочетаемости,
 взаимозаменяемости основного сырья и
 дополнительных ингредиентов, применения
 ароматических веществ;
- –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- –владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
- -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

приготовлен ии полуфабрика тов для блюд. кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразн ассортимент а. в том числе региональны x;

порциониров

 –готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); — способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; — техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на	ании (комплектов ании), упаковке на вынос, хранении полуфабрика тов; ведении расчетов, взаимодейст вии с потребителя ми при отпуске продукции с прилавка/раз дачи, на вынос

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ <u>№</u> п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Раздел 1. Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	10	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части
			Раздел 2. Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	20	образовательных программ

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	152	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	9	-
Практика, в т.ч.:	216	216

учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета	4	
МДК 01.02 в форме экзамена		
УП 01		
ПП 01		
ПМ 01(квалификационный экзамен)		
Всего	387	266

2.2. Структура профессионального модуля

2.2. Структура профессионального модуля			T						
Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации	64	20	64	60	-	4	-		
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента									
	101	30	97	92	_	5	4		
полуфабрикатов из него)2					
Учебная практика	108	108						108	
Производственная практика	108	108							108
Промежуточная аттестация	6						6		
Всего:	387	266	165	152	-	9	6	108	108
	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Учебная практика Производственная практика Промежуточная аттестация	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 Учебная практика 108 Производственная практика 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, час. в в раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 20 64 60 - 4 Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 30 97 92 - 5 Учебная практика 108 108 108 108 108 Производственная практика 6 6 6 6 6 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, час. Всего, на приготовлению подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 20 64 60 - 4 - Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 30 97 92 - 5 4 Производственная практика 108 108 108 108 6 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч

2.3. Содержание профессионального модуля

	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия ия приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. 64/20	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
для блюд, кулинарных	изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	8	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1. Составление заявки на сырье	2	
Тема 1.2.	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл,		

оснащение работ по	последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила		ПК 1.3; ПК 1.4;
обработке овощей и грибов	безопасной организации работ		ОК 01-ОК 11
Триоов	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,		
	инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий	8	_
	Практическая работа 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4	
	Практическая работа 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3.	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое оснащение работ по	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	

	Практическая работа 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2	
Тема 1.4.	Содержание	20	ПК 1.1; ПК 1.2
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 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических занятий	6	-
	Практическая работа 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическая работа 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Практическая работа 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
Самостоятельная работа обучащихся	 Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 01.01 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 4. 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. 	4	

	 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
МДК 01.02. Процессы	приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	101/30	
Раздел 2. Обработка с	ырья и приготовление полуфабрикатов из него	92/30	
Тема 1.1	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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 обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	Практическая работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты перца, кабачков, баклажан, помидоров к фаршированию.	4	
Тема 1.2.	Содержание	6	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11

	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
Тема 1.3	Содержание	20	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;
рыом	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		ОК 01-ОК 11
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Практическая работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	Практическая работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 1.4	Содержание	8	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
продуктов	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный		

	разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 1.5	Содержание	18	ПК 1.1; ПК 1.2
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	ПК 1.3; ПК 1.4 ОК 01-ОК 11	
продуктов	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	Практическая работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Тема 1.6	Содержание	6	
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 1.7	Содержание	18	ПК 1.1; ПК 1.2
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Практическая работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	Практическая работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
Самостоятельная	Тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении МДК 01.02	5
работа	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
	 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 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. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 	
Курсовая работа (проег	кт)	_
Промежуточная аттестация		4
Учебная практика ПМ 01	Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой,	108

крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

- 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
- 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
- 6. 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.).
- 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
- 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
- 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
- 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
- 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
- 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

	14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	
	15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	
	16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная	Виды работ:	108
практика ПМ 01	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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
	8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	387/266	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. 11-е изд., стер. М.: Академия, 2019. 400 с.
- 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019. 320 с.
- 3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. М.: Альфа, 2019. 416 с.
- 5. Лутошкина Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. 1-е изд. М.: Академия, 2019. 240 с.
- 6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. М.: Академия, 2019. 336 с.
- 7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования. Ростов н/Д.: Феникс, 2019. 373 с.
- 9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2019. 128 с.
- 10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.
- 11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. М.: Академия, 2021. 432 с.

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», 2019. 576 с.: ил. ISBN 978-5-98176-059-4.
- 2. 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, 2019.-336 с.
- 3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2019. 160 с.

- 4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2019. 96 с.
- 5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, $2020.-112~\rm c.$
- 6. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- 7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-
 - 8. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 c.
- 9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 12. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.III, $12\ c$.
- 13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 14. 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.
- 15. 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.
- 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, 2019.544с.
- 17. 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, 2020.808с.
- 18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 2020. 615 с.
- 19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2019.560 с.
- 20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 21. 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-Ф3].
- 22. 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].

- 23. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 24. 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.
- 25. 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

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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля
	(показатели освоенности компетенций)	и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	 — визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; — выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: — выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; — владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — моет после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; — соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; — безопасно правит кухонные ножи; — соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; — проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; — выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; — выйрает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; — включает и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — оценивает наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствие с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; — пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; — сверяет оответствие	и методы оценки Контрольные работы, зачет, квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осиместриясть выбор, сырья продуктор материалов в соответствии с	
	 осуществляет выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использует нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	
ПК 1.2.	 распознает недоброкачественные продукты; 	1
Осуществлять обработку,	 распознает недоорокачественные продукты, выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, 	
подготовку овощей, грибов,	механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции,	
рыбы, нерыбного водного	технологических свойств, рационального использования, обеспечения	
сырья, мяса, домашней птицы,	безопасности;	
дичи, кролика.	 соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; 	
~	- различает пищевые и непищевые отходы;	
	 подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых 	
	отходов;	
	- осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение	
	неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия	
	и сроки хранения, осуществлять ротацию;	
	- соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом	
	требований по безопасности продукции;	
ПК 1.3.	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	
Проводить приготовление и	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
подготовку к реализации	 выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; 	
полуфабрикатов разнообразного ассортимента	 выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления 	
для блюд, кулинарных изделий	полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального	
из рыбы и нерыбного водного	использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	
сырья.	– владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,	
r	филитировании рыбы, править кухонные ножи; — нарезает, измельчать рыбу вручную или механическим способом;	
	 порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты 	
	из рыбы и рыбной котлетной массы;	
	- соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании	
	(комплектовании);	
	 проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, 	
	комплектования с учетом ресурсосбережения;	
	- выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично	
	упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,	
	способом и сроком реализации	
	 обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; 	
	 рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных 	
	полуфабрикатов;	
	владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей,	
7776 1 4	оказывать им помощь в выборе	=
ПК 1.4.	 соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 	
Проводить приготовление и	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ, выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления	
подготовку к реализации полуфабрикатов	полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения	
разнообразного ассортимента	безопасности готовой продукции;	
для блюд, кулинарных изделий	- владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов,	
из мяса, домашней птицы,	снятии филе; править кухонные ножи; — владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;	
дичи, кролика.	 владеет приемами мытья и оланширования сырья, пищевых продуктов, нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, 	
	домашней птицы, дичи, кролика;	
	 готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; 	
	– рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных	
	полуфабрикатов, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе;	
	- владеет профессиональной терминологией	
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	
	контекстах;	
Выбирать способы решения	 адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	
задач профессиональной	профессиональной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи;	
деятельности, применительно к	оптимальность определения этапов решения задачи, адекватность определения потребности в информации;	
различным контекстам.	 эффективность поиска; 	
	 адекватность определения источников нужных ресурсов; 	
	 разработка детального плана действий; 	
	- правильность оценки плосов и минусов полуженного результата, своего плана и его	
	точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	
	плана	
ОК 02	 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора 	1
	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

Осуществлять поиск, анализ и	- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней
интерпретацию информации, необходимой для выполнения	главных аспектов; — точность структурирования отобранной информации в соответствии с
задач профессиональной	параметрами поиска;
деятельности	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по
Планировать и реализовывать	профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной
собственное профессиональное	терминологии
и личностное развитие	
ОК 04	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
Робототу в модилентуро и	оптимальность планирования профессиональной деятельность
Работать в коллективе и команде, эффективно	
взаимодействовать с	
коллегами, руководством,	
клиентами	
ОК 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по
Осуществлять устную и	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
письменную коммуникацию на	• • • •
государственном языке с	
учетом особенностей социального и культурного	
контекста	
ОК 06	понимание значимости своей профессии
Проявлять гражданско-	
патриотическую позицию,	
демонстрировать осознанное	
поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении
Содействовать сохранению	профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
окружающей среды,	эффективность осесне тенны ресурсоссорожения на расо тем месте
ресурсосбережению,	
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
Использовать информационные	
технологии в профессиональной	
деятельности	
ОК 10	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных
Пользоваться	высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в
профессиональной	профессиональной деятельности;
документацией на государственном и	 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
госуларственном и	
• •	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие
иностранном языке	профессиональные темы
иностранном языке ОК 11 Планировать	профессиональные темы участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной
иностранном языке	профессиональные темы

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

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая х	карактеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРО	ОФЕССИОНА	АЛЬНОГО МОД	ДУЛЯ84
1.1. L	Įель и место профессионального мос	дуля в структуре	: образовательн	ной программы	84
1.2. F	<mark>Тланируемые результаты освоения і</mark>	профессионально	го модуля	84	
1.3. C	<mark>Обоснование часов вариативной час</mark> п	пи ОПОП-П	257		
2. Структу	ра и содержание профессиональ	ьного модуля	•••••	•••••	89
2.1. Трудо	ремкость освоения модуля 89				
2.2. Cmpy	ктура профессионального модуля	90			
2.3. Содер	ожание профессионального модуля	91			
2.4. Курсо	овой проект (работа) (для специальн	юстей СПО, если	предусмотренс	o)	
3. Условия	преализации профессионального	о модуля	•••••	•••••	101
3.1. Mame	ериально-техническое обеспечение	101			
3.2. Учебн	но-методическое обеспечение	101			
4. Контрол	іь и оценка результатов освоени	я профессиона	ального модул	я	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	•
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;	

		возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
клиентами			
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
OK.06	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-	
Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
антикоррупционного поведения			
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения	
		ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	
подготовленности		средства профилактики перенапряжения	
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	

Использовать	использовать современное программное	порядок их применения и	
информационные	обеспечение	программное обеспечение в	
технологии в		профессиональной	
профессиональной		деятельности	
деятельности			
OK.10	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	
OR.10	ставкам кредитования;	деятельности основы	
Пользоваться	,	финансовой грамотности	
профессиональной	определять инвестиционную привлекательность		
документацией на	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-	
государственном и	деятельности;	планов	
иностранных языках	опродолять натанины финаналирования	Hong Hole Di Jorno Jino Jing	
	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
		презентации	
		кредитные банковские	
		продукты	
OK 11			
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	
Использовать знания	ставкам кредитования;	деятельности основы	
по финансовой	определять инвестиционную привлекательность	финансовой грамотности	
грамотности,	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-	
планировать	деятельности;	планов	
предпринимательскую			
деятельность в	определять источники финансирования	порядок выстраивания	
профессиональной		презентации	
сфере		кредитные банковские	
		продукты	
		продукты	
ПК 2.1.	Умения:	Знания:	Практический
Подготавливать			опыт в:
рабочее место,	– выбирать, рационально размещать на рабочем	 требования охраны труда, пожарной безопасности и 	нонготорио
оборудование, сырье,	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	производственной санитарии в	 подготовке, уборке рабочего
исходные материалы	регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	организации питания;	места, подготовке к
для приготовления горячих блюд,	persuantentianni, erungaprumi mererua, ungen puoor,	– виды, назначение, правила	работе, проверке
кулинарных изделий,	– проводить текущую уборку рабочего места повара	безопасной эксплуатации	технологического
закусок	в соответствии с инструкциями и регламентами,	технологического оборудования,	оборудования,
разнообразного	стандартами чистоты;	производственного инвентаря,	производственного инвентаря,
ассортимента в	DIVOUDOTE IL HIDUNOUGTE MOTORINO IL	инструментов,	инструментов,
соответствии с	–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	весоизмерительных приборов,	весоизмерительных
инструкциями и			_
регламентами	1 113 1 1 1 1	посуды и правила ухода за	приборов;
	 владеть техникой ухода за весоизмерительным 	ними;	подготовка к
i e	 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; 	ними; – организация работ по	подготовка к использованию
	оборудованием;	ними;	подготовка к использованию обработанного
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд,	подготовка к использованию обработанного сырья,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд,	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гитиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

	пряностей, приправ и других расходных материалов; —осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря	
	 своевременно оформлять заявку на склад 	посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; — правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспруатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров 	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации, санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
	и их вкусовые качества, доводить до вкуса; — порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; — охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;	

	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; выбирать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; выборать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на помощь в выборе супов; владеть профессиональной те	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи; виды, назначение посуды для подачи; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи; техника порционирования, варианты оформления супов для отпуска на вынос, транспортирования супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила охлаждения готовых супов; правила и порядок расчета потребителями; потребителями; правила и порядок расчета потребителями; потребителями; потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; 	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их

подбирать в соответствии с технологическими

дополнительных

требованиями, оценивать качество и безопасность

организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;

продуктов

правила выбора основных

продуктов и дополнительных

ингредиентов с учетом их

сочетаемости,

взаимозаменяемости;

приготовлении,

реализации блюд и

гарниров из овощей

И

К

творческом

оформлении

подготовке

ПК 2.5. Осуществлять

основных

ингредиентов;

приготовление,

творческое

оформление и

подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш:
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству,
 температура подачи блюд и
 гарниров из овощей и грибов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

отпуске продукции

с прилавка/раздачи

для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных:

- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила разогревания,
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

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

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
- взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов:
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству,
 температура подачи блюд из
 яиц, творога, сыра, муки;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости;
- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

приготовлении, творческом оформлении И подготовке реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос: взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

- разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных:
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- правила
- правила
 охлаждения,
 замораживания
 и хранения,
 разогревания готовых блюд,
 кулинарных изделий, закусок из
 яиц, творога, сыра, муки
 разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос:
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

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

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке:
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

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

приготовлении, творческом оформлении и подготовке реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

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

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом:
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару:
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
 взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- органолептические способы определения готовности:
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы
 взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом

приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции

взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

на вынос:

- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без:
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кропика:
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

- сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента:
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.			Раздел 1. Тема 1.2.	16	Углубление подготовки,
			Организация и	10	определяемой
			техническое		содержанием
			оснащение		обязательной
			работ по		части

приготор пению		образовательных
приготовлению,		программ
хранению,		программ
подготовке к		
реализации		
бульонов,		
отваров, супов		
Тема 1.4.	6	
Организация и		
техническое		
оснащение		
работ по		
приготовлению,		
хранению,		
подготовке к		
реализации		
горячих блюд,		
кулинарных		
изделий,		
закусок		
Раздел 2. Тема	12	
1.2.	12	
Приготовление,		
подготовка к		
реализации		
заправочных		
супов		
разнообразного		
ассортимента		
Тема 2.2.	12	
Приготовление,		
подготовка к		
реализации		
соусов на муке		
Тема 3.1.	20	
Приготовление,		
подготовка к		
реализации		
горячих блюд и		
гарниров из		
овощей и		
грибов		
Тема 6.3.	8	
	U	
Приготовление		
и подготовка к		
реализации		
блюд из		
домашней		
птицы, дичи,		
кролика		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	248	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-

Практика, в т.ч.:	468	216
учебная	216	216
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01 в форме экзамена	3	
МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета/экзамена	3	
УП 02		
ПП 02		
ПМ 02(квалификационный экзамен)	6	
Всего	746	554

2.2. Структура профессионального модуля

	2.2. Структура профессионал	<u> </u>	<u>одуш</u>							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1 - 11 ПК 2.1- 2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	86	24	83	74	-	9	3		
	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика	216	62	183	174	-	9	3	216	
	_								210	252
	Производственная практика	252	252							252
	Промежуточная аттестация	6				1		6		
	Всего:	746	554	272	248	-	18		216	252

2.3. Содержание профессионального модуля

2.3. Содержание пр	офессионального модуля		
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	оцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, ок разнообразного ассортимента	86/24	
-	ессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, ок разнообразного ассортимента	83/24	
Тема 1.1.	Содержание	12	ПК 2.1; ПК 2.2
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	 Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1. Составление заявки на сырье	2	
Тема 1.2.	Содержание	16	ПК 2.1; ПК 2.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических занятий	6	

	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
	Практическая работа 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	16	ПК 2.1; ПК 2.2
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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	Практическая работа 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.	2	ОК 01-ОК 11

Тема 1.4.	Содержание	20	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	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.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 11
подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
Самостоятельная работа	Практическое занятие 8. 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.	4	
	Практическое занятие 9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	4	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.01 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и	9	
	специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

	О П		
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и		
	справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования,		
	инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных		
	видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного		
	ассортимента.		
	4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о		
	новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и		
	подготовка сообщений и презентаций.		
	5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных		
	задач.		
	7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация		3	
- '			
МДК 02.02. Процессы приго	отовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	186/62	
кулинарных изделий, закус	ок		
2		45464	
	вления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	174/62	
кулинарных изделий, закус	0К		
Приготорление и полготори	а к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Приготовление и подготовк	а к реализации торичих супов разноооразного ассортимента		
Тема 1. Приготовление и по	дготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.	Содержание	4	ПК 2.1; ПК 2.2
Приготовление, назначение,	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании		ПК 2.3; ПК 2.4;
подготовка к реализации	бульонов, отваров		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
бульонов, отваров			ПК 2.8
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы		11K 2.8
	закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		ОК 01-ОК 11
	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		
	3 hakobka, hodrorobka oysibonob u orbapob zasi ornyeka na bishoc		

Тема 1.2.	Содержание	12	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов		ПК 2.1; ПК 2.2
супов разнообразного ассортимента	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	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		
	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		
	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; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	OK 01-OK 11
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	
Тема 1.3.	Содержание	6	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,	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.		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	 Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. 		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов- пюре разнообразного ассортимента	2	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 1.4.	Содержание	6	
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, 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 		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	ПК 2.3; ПК 2.4;

Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации супов казачьей кухни	Содержание 1. Супы казачьей кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	4	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11 ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа 4. Приготовление, оформление и отпуск супов казачьей кухни	2	
Тема 2. Приготовление и г	подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		26
Тема 2.1. Классификация,	Содержание	4	ПК 2.1; ПК 2.2
ассортимент, значение в питании горячих соусов	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	12	ПК 2.1; ПК 2.2
подготовка к реализации соусов на муке	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		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом		ОК 01-ОК 11

	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. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 5 Приготовление соусов на муке различной консистенции	6	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 2.3	Содержание	4	
Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8

Тема 2.4.	Содержание	4	
Приготовление, подготовка к реализации сладких	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		ПК 2.1; ПК 2.2
(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 3. Приготовление и поразнообразного ассортимент		и макаронных изделий	38
		20	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	20	
горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
овощен и грноов	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.		
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей:		ПК 2.1; ПК 2.2
	варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской		ПК 2.3; ПК 2.4;
	поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		ОК 01-ОК 11
	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		

	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	- ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4	ОК 01-ОК 11
Тема 3.2. Приготовление,	Содержание	18	
подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		
макаронных изделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных		ПК 2.1; ПК 2.2
	изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп,		ПК 2.3; ПК 2.4;
	бобовых, макаронных изделий.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых		ПК 2.8
	для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш		ОК 01-ОК 11
	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		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	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		
	6. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 4. Приготовление и по	дготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного а	ассортимента	30
Тема 4.1.	Содержание	14	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	 Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 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. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	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		
	В том числе практические занятия	4	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 4.2. Приготовление,	Содержание	16	
подготовка к реализации		10	
блюд из муки	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		ПК 2.1; ПК 2.2
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.		ПК 2.3; ПК 2.4;
	Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	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.		ОК 01-ОК 11
	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		
	В том числе практических занятий	6	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 5. Приготовление и по разнообразного ассортимен	одготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерн та	ыбного водного сырья	16
Тема 5.1.	Содержание	2	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		ПК 2.1; ПК 2.2
и нерыбного водного сырья	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.)		ПК 2.3; ПК 2.4;
	нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		ОК 01-ОК 11
Тема 5.2.	Содержание	12	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	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)		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени		ПК 2.3; ПК 2.0; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	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.		

	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.		
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 6. Приготовление и по птицы, дичи, кролика разно	 одготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясн ообразного ассортимента	 ных продуктов, домашней	40
Тема 6.1.	Содержание	4	ПК 2.1; ПК 2.2
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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 		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
Тема 6.2.	Содержание	16	ПК 2.1; ПК 2.2
Приготовление и подготовка к реализации	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,		ПК 2.3; ПК 2.4;

блюд из мяса, мясных продуктов	тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 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 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.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования В том числе практических занятий Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 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	16	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	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. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования В том числе практических занятий	4	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Самостоятельная работа	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.	9	

Промежуточная аттестация		3	
Учебная практика ПМ 02	Виды работ:	216	
	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, специий (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 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. Рассчет 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.		
	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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии		
	со стандартами чистоты		
	1		
-		A.F.S.	
Производственная	Виды работ:	252	
практика ПМ 02	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 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.).

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

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	746/554	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Москва: Академия, 2022. 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, 2021.-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, 2020.-80 с
- 4. Лутошкина Γ . Γ . Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Γ . Γ . Лутошкина, Ж.С. Анохина. 5-е изд. Москва: Академия, 2022.-240 с.
- 5. Матюхина 3.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / 3.П. Матюхина. M.: Академия, 2021. 336 с.
- 6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. 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, 2021.
- 9. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2021. 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, 2021. 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, 2022. 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, 2022. 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, 2021. 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. $344\ c.$ 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. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 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.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 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. 1324-03Гигиенические 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», 2019. 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. К ОНТРОЛЬ И Код ПК, ОК	І ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО Критерии оценки результата	I О МОДУЛЯ Формы контроля и
код IIK, OK	критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Подготавливать	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места	Дифференцированный
рабочее место,	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	зачет,
оборудование, сырье,	(система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:	квалификационные
исходные материалы для	(спетеми 7/1 сесті), треоовиниями охрины труди и техники осзонисности.	испытания, экзамен.
приготовления горячих	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	испытания, экзамен.
блюд, кулинарных	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	Интерпретация
изделий, закусок	выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной	результатов
разнообразного	обработки);	выполнения
ассортимента в	– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	практических и
соответствии с	посуды, инструментов, сырья, материалов;	лабораторных
инструкциями и	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,	заданий, оценка
регламентами	охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	решения
persiamentami	 рациональный выбор и адекватное использование моющих и 	ситуационных задач,
	дезинфицирующих средств;	оценка тестового
	– правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным	контроля.
	оборудованием;	контроля.
	- 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	
	холодильном осорудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	
	 соответствие методов подготавки 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;	
TWO 2 2 2	соответствие оформления заявки на склад	
ПК 2.2. Осуществлять	 подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает 	
приготовление,	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
непродолжительное	организовывает их хранение до момента использования;выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;	
хранение бульонов,	 выопраст, подготавливает пряности, приправы, специи, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в 	
отваров разнообразного	соответствии с рецептурой;	
ассортимента	 осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами 	
	закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	 использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров 	
	– _ выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления:	
	- обжаривает кости мелкого скота;	
	TOTAL OPENING	
	- подпекать овощи;	
	- замачивает сушеные грибы;	
	Same indust of months i prioris,	

	- доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности;	
	- удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона;	
	- использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;	
	- определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;	
	 порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары 	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	 подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления супов; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку; 	
	- готовит льезоны;	
	- закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	
	- рационально использует продукты, полуфабрикаты;	
	- соблюдает температурный и временной режим варки супов;	
	- изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;	
	- определяет степень готовности супов;	
	- доводит супы до вкуса, до определенной консистенции;	
	 проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; 	
	разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	 организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, 	
	муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; — охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; — закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; — соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;	

- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- доводить соусы до вкуса;
- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- $-\,$ охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- расс итмасты стоямости,

 вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

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

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;

- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; ловолить до вкуса:
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без:
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;

- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда. кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

- 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
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;

	- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;	
	- бланшировать, отваривать мясные продукты;	
	 определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; 	
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	
	 проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, 	
	упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для	
	подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	
	 соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, 	
	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,	
	закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,	
	кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	
	 разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой 	
	продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных 	
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией;	
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,	
	дичи, кролика	
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	
Выбирать способы	контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	
решения задач	профессиональной деятельности;	
профессиональной	– оптимальность определения этапов решения задачи;	
деятельности,	 адекватность определения потребности в информации; 	
применительно к	 эффективность поиска; 	
различным контекстам.	 адекватность определения источников нужных ресурсов; 	
	разработка детального плана действий;правильность оценки рисков на каждом шагу:	
	 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	 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	
Осуществлять поиск,	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач,	
	- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	
анализ и интерпретацию	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	
информации, необходимой	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	
информации, необходимой для выполнения задач	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	
информации, необходимой	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	 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 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно	 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	

OK 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	
OK 03	профессиональной тематике на государственном языке;	
Осуществлять устную и	толерантность поведения в рабочем коллективе	
письменную	толерантность поведения в расочем коллективе	
коммуникацию на		
государственном языке с		
учетом особенностей		
•		
социального и культурного		
контекста		
ОК 06	понимание значимости своей профессии	
Проявлять гражданско-		
патриотическую позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение на		
основе общечеловеческих		
ценностей		
ОК 07	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении 	
OK U/	профессиональной деятельности;	
Содействовать сохранению	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
окружающей среды,	эффективность обеспе тения ресурсосоережения на рабо тем месте	
ресурсосбережению,		
эффективно действовать в		
чрезвычайных ситуациях		
трезвы шиных ситуациях		
ОК 09	- адекватность, применения средств информатизации и информационных	
	технологий для реализации профессиональной деятельности	
Использовать		
информационные		
технологии в		
профессиональной		
деятельности		
ОК 10	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	
T.	высказываний на известные профессиональные темы);	
Пользоваться	 адекватность применения нормативной документации в 	
профессиональной	профессиональной деятельности;	
документацией на	 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); 	
государственном и	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	
иностранном языке	профессиональные темы	
ОК 11 Планировать	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной	
предпринимательскую	направленности	
деятельность в	- milpubricani Ovini	
профессиональной сфере		
профессиональной сферс	<u>l</u>	

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая х	карактеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРО	ОФЕССИОНА	АЛЬНОГО МОД	ДУЛЯ84
1.1. L	Įель и место профессионального мос	дуля в структуре	: образовательн	ной программы	84
1.2. П	<mark>Тланируемые результаты освоения і</mark>	профессионально	го модуля	84	
1.3. C	<mark>Обоснование часов вариативной час</mark> п	пи ОПОП-П	257		
2. Структу	ра и содержание профессиональ	ьного модуля	•••••	•••••	89
2.1. Трудо	ремкость освоения модуля 89				
2.2. Cmpy	ктура профессионального модуля	90			
2.3. Содер	ожание профессионального модуля	91			
2.4. Курсо	овой проект (работа) (для специальн	юстей СПО, если	предусмотренс	o)	
3. Условия	преализации профессионального	о модуля	•••••	•••••	101
3.1. Mame	ериально-техническое обеспечение	101			
3.2. Учебн	но-методическое обеспечение	101			
4. Контрол	іь и оценка результатов освоени	я профессиона	ального модул	я	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативноправовой документации;	

профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды;	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	

OK.09	применять средства информационных	aannavavava anavama vivamna varna	I I
OK.09		современные средства и устройства	
Использовать	технологий для решения	информатизации;	
	профессиональных задач;	HODGIOG IV HOUNGHOUNG II HOOFBOANIOO	
информационные		порядок их применения и программное	
технологии в	использовать современное программное	обеспечение в профессиональной	
профессиональной	обеспечение	деятельности	
деятельности			
OK 10		,	
OK.10	рассчитывать размеры выплат по	основы предпринимательской	
Полу рарату од	процентным ставкам кредитования;	деятельности основы финансовой	
Пользоваться		грамотности	
профессиональной	определять инвестиционную		
документацией на	привлекательность коммерческих идей в	правила разработки бизнес-планов	
государственном и	рамках профессиональной деятельности;		
иностранных языках	1	порядок выстраивания презентации	
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
		кредитные оанковские продукты	
OK.11	рассчитывать размеры выплат по	основы предпринимательской	
OR. II	процентным ставкам кредитования;	деятельности основы финансовой	
Использовать знания	процентным ставкам кредитования,	•	
по финансовой	определять инвестиционную	грамотности	
1	привлекательность коммерческих идей в	провина возвобожен бизное пномов	
грамотности,		правила разработки бизнес-планов	
планировать	рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	
предпринимательскую	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
деятельность в	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
профессиональной		продитимо ошиовекие продукты	
сфере			
		_	
ПК 3.1.	Уметь:	Знать:	Практический
Подготавливать	_	_	опыт в:
рабочее место,	 выбирать, рационально размещать на 	 требования охраны труда, 	
оборудование, сырье,	рабочем месте оборудование, инвентарь,	пожарной безопасности и	приготовлении,
исходные материалы	посуду, сырье, материалы в соответствии с	производственной санитарии в	хранении холодных
для приготовления	инструкциями и регламентами,	организации питания;	соусов и заправок,
холодных блюд,	стандартами чистоты;	 виды, назначение, правила 	их порционировании
кулинарных изделий,	 проводить текущую уборку рабочего 	безопасной эксплуатации	на раздаче
	места повара в соответствии с	технологического оборудования,	
закусок в	инструкциями и регламентами,	производственного инвентаря,	
соответствии с	стандартами чистоты;	инструментов, весоизмерительных	
инструкциями и	 применять регламенты, стандарты и 	приборов, посуды и правила ухода за	
регламентами	нормативно-техническую документацию,	ними;	
	соблюдать санитарные требования;	 организация работ по 	
	– выбирать и применять моющие и	приготовлению холодных блюд,	
	дезинфицирующие средства;	кулинарных изделий, закусок;	
	– владеть техникой ухода за	 последовательность выполнения 	
	весоизмерительным оборудованием;	технологических операций, современные методы приготовления	
	 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	холодных блюд, кулинарных изделий,	
	хранение кухонную посуду и	закусок;	
	производственный инвентарь в	– регламенты, стандарты, в том числе	
	соответствии со стандартами чистоты;	система анализа, оценки и управления	
	 соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных 	опасными факторами (система ХАССП)	
	ножей, острых, травмоопасных частей	и нормативно-техническая	
	технологического оборудования;	документация, используемая при	
	 соблюдать условия хранения кухонной 	приготовлении холодных блюд,	
	посуды, инвентаря, инструментов	кулинарных изделий, закусок;	
	– выбирать оборудование,	 возможные последствия нарушения 	
	производственный инвентарь,	санитарии и гигиены;	
	инструменты, посуду в соответствии с	 требования к личной гигиене 	
	видом работ в зоне по приготовлению	персонала при подготовке	
	горячих блюд, кулинарных изделий,	производственного инвентаря и ку-	
	закусок;	хонной посуды;	
	– подготавливать к работе, проверять	 правила безопасного хранения 	
	технологическое оборудование,	чистящих, моющих и	
	производственный инвентарь,	дезинфицирующих средств, предназна-	
	инструменты, весоизмерительные приборы	ченных для последующего	
	в соответствии с инструкциями и	использования;	
	регламентами, стандартами чистоты;	 правила утилизации отходов 	
	 соблюдать правила техники 	 виды, назначение упаковочных 	
	безопасности, пожарной безопасности,	материалов, способы хранения пищевых	
	охраны труда	продуктов;	
	– выбирать, подготавливать материалы,	 виды, назначение оборудования, 	
	посуду, контейнеры, оборудование для	инвентаря посуды, используемых для	
	упаковки, хранения, подготовки к	порционирования (комплектования)	
I	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	готовых холодных блюд, кулинарных	
		изделий, закусок;	i

оценивать проверять способы и правила наличие, органолептическим способом качество, порционирования (комплектования), безопасность обработанного упаковки на вынос готовых холодных сырья. полуфабрикатов, пищевых продуктов, блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения пряностей, приправ и других расходных материалов; холодных блюд, кулинарных изделий, осуществлять их выбор в соответствии закусок с технологическими требованиями; ассортимент, требования к обеспечивать их хранение качеству, условия и сроки хранения соответствии с инструкциями сырья, продуктов, используемых при И регламентами, стандартами чистоты; приготовлении холодных блюд, своевременно оформлять заявку на склад кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад ПК 3.2. Осуществлять выбора подбирать соответствии правила основных приготовлении, В дополнительных технологическими требованиями, оценка продуктов приготовление, И хранении холодных качества и безопасности основных ингредиентов с учетом их сочетаемости, непродолжительное соусов и заправок, их продуктов дополнительных взаимозаменяемости: И порционировании на хранение холодных ингредиентов; критерии оценки качества основных соусов, заправок раздаче организовывать их хранение продуктов И дополнительных разнообразного процессе приготовления холодных соусов ингредиентов для холодных соусов и ассортимента и заправок; заправок; выбирать, подготавливать пряности, виды, характеристика региональных приправы, специи; видов сырья, продуктов; взвешивать. измерять нормы взаимозаменяемости сырья и продукты. входящие в состав холодных соусов и продуктов; заправок в соответствии с рецептурой; ассортимент отдельных осуществлять взаимозаменяемость компонентов для холодных соусов и продуктов в соответствии с нормами заправок; закладки, особенностями методы приготовления отдельных заказа, сезонностью; компонентов для холодных соусов и использовать региональные продукты заправок; для приготовления холодных соусов и органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных Выбирать, применять, комбинировать компонентов холодных соусов и заправок; методы приготовления холодных соусов и - ассортимент готовых холодных заправок: смешивать сливочное соусов промышленного производства, масло их назначение и использование; наполнителями для получения масляных классификация, рецептуры, пищевая смесей; ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и - смешивать и настаивать растительные заправок разнообразного ассортимента, масла с пряностями; их кулинарное назначение: температурный режим и правила тереть хрен на терке и заливать кипятком; приготовления холодных соусов и заправок; - растирать горчичный порошок с пряным виды технологического отваром; оборудования и производственного инвентаря, используемые при взбивать растительное масло с сырыми приготовлении холодных соусов и желтками яиц для соуса майонез; заправок, правила их безопасной эксплуатации; - пассеровать овощи, томатные продукты требования к безопасности хранения для маринада овощного; отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - доводить до требуемой консистенции техника порционирования, холодные соусы и заправки; варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов готовить производные соуса майонез: на стол; способы оформления тарелки соусами; - корректировать ветовые оттенки и вкус температура подачи соусов; холодных соусов; хранения готовых соусов; выбирать производственный инвентарь требования к безопасности хранения технологическое оборудование,

готовых соусов

безопасно

пользоваться

охлаждать, замораживать, хранить

рационально использовать продукты,

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;определять степень готовности соусов;

приготовлении холодных

отдельные компоненты соусов;

соусные полуфабрикаты;

ИМ

соусов

при

проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением инвентаря, дозаторов, мерного соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; контейнеры, выбирать эстетично **VПаковывать** соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами ПК 3.3. Осуществлять подбирать выбора основных В соответствии правила приготовлении, технологическими требованиями, оценка приготовление, продуктов И дополнительных творческом качества и безопасности основных творческое ингредиентов с учетом их сочетаемости, оформлении И продуктов дополнительных И оформление и взаимозаменяемости: полготовке к ингредиентов; подготовку к реализации салатов организовывать их хранение критерии оценки качества реализации салатов разнообразного процессе приготовления салатов; основных продуктов и дополнительных разнообразного ассортимента выбирать, подготавливать пряности, ингредиентов для приготовления ассортимента приправы, специи; салатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с взвешивать, измерять продукты. потребителями при входящие в состав салатов в соответствии с виды. характеристика отпуске продукции рецептурой; региональных видов сырья, продуктов; осуществлять взаимозаменяемость вынос, взаимодействии продуктов в соответствии с нормами нормы взаимозаменяемости заклалки. особенностями заказа потребителями при сырья и продуктов сезонностью: отпуске продукции с использовать региональные продукты прилавка/раздачи методы приготовления для приготовления салатов разнообразного салатов, правила их выбора с учетом ассортимента типа питания, кулинарных свойств выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов продуктов; с учетом типа питания, вида и кулинарных виды, назначение и правила свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие безопасной эксплуатации оборудования, фрукты вручную и механическим инвентаря инструментов; способом; ассортимент, рецептуры, - замачивать сушеную морскую капусту требования к качеству, температура для набухания; подачи салатов: - нарезать, измельчать мясные и рыбные органолептические способы продукты; определения готовности; ассортимент выбирать, подготавливать салатные пряностей, заправки на основе растительного масла, используемых приправ, уксуса, майонеза, сметаны и других приготовлении салатных заправок, их кисломолочных продуктов; сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - прослаивать компоненты салата; нормы взаимозаменяемости смешивать различные ингредиенты основного сырья и дополнительных салатов; ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - заправлять салаты заправками: техника порционирования, - доводить салаты до вкуса; варианты оформления салатов разнообразного ассортимента ДЛЯ выбирать оборудование, подачи: производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом виды, назначение посуды для приготовления; подачи, контейнеров для отпуска на соблюдать санитарно-гигиенические разнообразного вынос салатов требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов ассортимента, TOM числе перед отпуском, упаковкой на вынос; региональных; порционировать, сервировать

оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

методы сервировки и подачи,

соблюдением требований по безопасности -

	соолюдением треоовании по оезопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи салатов; — хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; — рассчитывать стоимость, — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	 методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4. Осуществлять	— полбирать в соответствии с	_ правила выбора основния	 приготорпании
приготовление,	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка 	 правила выбора основных продуктов и дополнительных 	 приготовлении, творческом
творческое	качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	оформлении и
оформление и подготовку к	ингредиентов;	DSMINIOSUMOIDIONIOCIPI,	подготовке к реализации
реализации	 организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, 	 критерии оценки качества 	бутербродов,
бутербродов, канапе,	холодных закусок;	основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	холодных закусок
холодных закусок разнообразного	– выбирать, подготавливать пряности,	бутербродов, холодных закусок	разнообразного ассортимента;
ассортимента	приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты,	разнообразного ассортимента;	uccopiii.iciiiu,
	входящие в состав бутербродов, холодных	виды, характеристика	
	закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость	региональных видов сырья, продуктов;	
	продуктов в соответствии с нормами		
	закладки, особенностями заказа,	 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	
	сезонностью; – использовать региональные продукты	,	
	для приготовления бутербродов, холодных	- методы приготовления	
	закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать	бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания,	
	различные способы приготовления	кулинарных свойств продуктов;	
	бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств	 виды, назначение и правила 	
	используемых продуктов:	 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, 	
	- нарезать свежие и вареные овощи, грибы,	инвентаря инструментов;	
	свежие фрукты вручную и механическим способом;	_ зесовтимант воповител	
	CHOCOOOM,	 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура 	
	- вымачивать, обрабатывать на филе,	подачи холодных закусок;	
	нарезать и хранить соленую сельдь;	 органолептические способы 	
	- готовить квашеную капусту;	определения готовности;	
	- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;	- ассортимент ароматических	
	- нарезать, измельчать мясные и рыбные	веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их	
	продукты, сыр;	сочетаемость с основными продуктами,	
	- охлаждать готовые блюда из различных	входящими в состав бутербродов,	
	продуктов;	холодных закусок;	
	- фаршировать куриные и перепелиные	 нормы взаимозаменяемости 	
	яйца;	основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,	
	- фаршировать шляпки грибов;	региональных особенностей	
	- подготавливать, нарезать пшеничный и	 техника порционирования, варианты оформления бутербродов, 	
	ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;	холодных закусок разнообразного	
	- подготавливать масляные смеси, доводить	ассортимента для подачи;	
	их до нужной консистенции;		

- вырезать украшения з овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски
- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов,
 холодных закусок

- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи,
 температура подачи бутербродов,
 холодных закусок разнообразного
 ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности
- хранения бутербродов,
 холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты,
 входящие в состав холодных блюд,
 кулинарных изделий, закусок в
 соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

приготовлении, творческом оформлении И подготовке К реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента:

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

163		
- замачивать желатин, готовить рыбное	ингредиентов с учетом сезонности,	1
желе;	региональных особенностей	
,	 техника порционирования, 	
- украшать и заливать рыбные продукты	варианты оформления холодных блюд,	
порциями;	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
	нерыбного водного сырья	
- вынимать рыбное желе из форм;	разнообразного ассортимента для	
	подачи; – вилы назначение посулы для	
- доводить до вкуса;	 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 	
- подбирать соусы, заправки, гарниры для	отпуска на вынос холодных блюд,	
холодных блюд с учетом их сочетаемости;	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
холодных олюд с учетом их сочетаемости,	нерыбного водного сырья	
– выбирать оборудование,	разнообразного ассортимента, в том	
производственный инвентарь, посуду,	числе региональных;	
инструменты в соответствии со способом	- методы сервировки и подачи,	
приготовления;	температура подачи холодных блюд,	
 соблюдать санитарно-гигиенические 	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
требования при приготовлении холодных	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	
блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного	– правила хранения готовых	
сырья - проверять качество готовых холодных	холодных блюд, кулинарных изделий,	
блюд, кулинарных изделий, закусок из	закусок из рыбы, нерыбного водного	
рыбы, нерыбного водного сырья перед	сырья;	
отпуском, упаковкой на вынос;	 требования к безопасности хранения 	
- порционировать, сервировать и	готовых холодных блюд, кулинарных	
оформлять холодные блюда, кулинарные	изделий, закусок из рыбы, нерыбного	
изделия, закуски из рыбы, нерыбного	водного сырья разнообразного	
водного сырья для подачи с учетом	ассортимента;	
рационального использования ресурсов,	 правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на 	
соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	вынос;	
– соблюдать выход при	 правила, техника общения с 	
порционировании;	потребителями;	
 выдерживать температуру подачи 	базовый словарный запас на	
холодных блюд, кулинарных изделий,	иностранном языке	
закусок из рыбы, нерыбного водного		
сырья;		
– хранить готовые холодные блюда,		
кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом		
требований к безопасности пищевых		
продуктов;		
продуктов,		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

нерыбного водного сырья

выбирать

владеть

терминологией;

транспортирования
– рассчитывать стоимость,

упаковывать

контейнеры, эстетично

вынос,

профессиональной

для

на

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Раздел 1. Тема	21	Углубление
			1.1.		подготовки,
			Характеристика		определяемой
			процессов		содержанием
			приготовления,		обязательной
			подготовки к		части
			реализации и		образовательных
			хранения		программ
			холодных		
			блюд,		

	кулинарных изделий и		
	закусок		
	Раздел 2. Тема	31	
	2.2.		
	Приготовление,		
	подготовка к		
	реализации		
	салатов		
	разнообразного		
	ассортимента		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	156	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена	3	
МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета/экзамена	3	
УП 02		
ПП 02 ПМ 02(квалификационный экзамен)		
	6	
Bcero	574	360

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1- 11 ПК 3.1- 3.5	Раздел 1. МДК 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	101	20	98	90	-	8	3		
	Раздел 2. МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассорти-мента	179	52	176	166	-	10	3		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	574	360	274	256	-	18	12	108	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ03), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных і и закусок разнообразного ассортимента	101/20	
	цессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, сок разнообразного ассортимента	90/20	
Тема 1.1.	Содержание	24	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Соок&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение	Содержание	66	
работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5;
	повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,		ОК 01-ОК 11

	безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос В том числе практических занятий	20	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	8	ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	8	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	

	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промомутому од одгостом	· · ·	3	
Промежуточная аттестаці	Ки	3	
МДК 03.02. Процессы при кулинарных изделий, заку	готовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, усок	179/52	
Раздел 2. Приготовление в закусок разнообразного ас	и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и ссортимента	166/52	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	22	
холодных соусов, салатных заправок	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11

	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2.	В том числе практических работ	8	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практическая работа 1. Приготовление холодных соусов, салатных заправок	8	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5;
			ОК 01-ОК 11
	Содержание	44	
	 Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира 		

	В том числе практических занятий	16	
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск		ПК 3.1; ПК 3.2
	салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	ПК 3.3; ПК 3.4;
	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		ПК 3.5;
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей	0	ОК 01-ОК 11
	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	OR 01-OR 11
Тема 2.3.	Содержание	44	
Приготовление,	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в		ПК 3.1; ПК 3.2
подготовка к реализации бутербродов, холодных	питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		ПК 3.3; ПК 3.4;
закусок	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с		ПК 3.5;
	учетом технологических требований, принципов совместимости и		ОК 01-ОК 11
	взаимозаменяемости. 3. Технологический процесс приготовления, оформления и		
	отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых,		
	гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству,		
	условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных		
	закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.		
	Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и		
	сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование,		
	запекание, подача.		
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска		
	бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и		
	способа подачи блюд		

	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». 8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. В том числе практических занятий Практическая работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	8 4	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.4.	Содержание	48	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	 Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. 		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11

Тема 2.5	Содержание	18	
П Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы казачьей кухни	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, мяса, птицы казачьей кухни		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	16	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
	Практическая 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.02 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Промежуточная аттестаци	я	3	
Учебная практика ПМ.03	Виды работ: 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. 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями 2. 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. 3. 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. 4. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	108	

	5. 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	Виды работ:		
(концентрированная) ПМ. 03	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 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, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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	

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	574	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Мсоква: Академия, 2022. 400 с.
- 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019. 320 с.
- 3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 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, 2022.-240 с.
- 5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2020. 128 с.
- 8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. СНЕГАЯТ. 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 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- 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. 1324-03Гигиенические 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 BBPG, 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.
- 19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 3.1	- выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь,	Дифференцированный
Подготавливать	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	зачет,
рабочее место,	стандартами чистоты;	квалификационные
оборудование, сырье,	 проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями 	испытания, экзамен.
исходные материалы	и регламентами, стандартами чистоты;	
для приготовления		

холодных блюд, применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, Интерпретация соблюдать санитарные требования; результатов кулинарных изделий, выбирает и применять моющие и дезинфицирующие средства; закусок выполнения владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; разнообразного практических и моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает кухонную ассортимента в лабораторных посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соответствии с заданий, оценка соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей инструкциями и решения технологического оборудования; регламентами ситуационных задач, соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов оценка тестового выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в контроля. соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и ПК 3.2. безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Осуществлять организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и приготовление. заправок; непрололжительное выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; хранение холодных взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соусов, заправок соответствии с рецептурой; разнообразного осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, ассортимента особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирает, применяет, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определяет степень готовности соусов; проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции: выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами ПК 3.3. Осуществлять подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; творческое выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; оформление и взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с подготовку к рецептурой; реализации салатов осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, разнообразного особенностями заказа, сезонностью; ассортимента использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;

- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом:
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
- готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения з овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;

- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски
- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним:
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

	 соблюдать выход при порционировании; 	
	 выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	
	 хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 	
	– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	 рассчитывать стоимость, 	
	 владеть профессиональной терминологией; 	
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
ОК 01. Выбирать способы решения	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной 	
задач	деятельности;	
профессиональной	 оптимальность определения этапов решения задачи; 	
деятельности,	 адекватность определения потребности в информации; 	
применительно к	 эффективность поиска; 	
различным	 адекватность определения источников нужных ресурсов; 	
контекстам.	 разработка детального плана действий; 	
KOIII OKO I GIVI.	 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	 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора 	
•	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	
поиск, анализ и	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней 	
интерпретацию	главных аспектов;	
информации,	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	
необходимой для	параметрами поиска;	
выполнения задач	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	
профессиональной	деятельности;	
деятельности	A	
ОК 03. Плонировати и	OKANAH HOGAN HOLOH MANAH HOMASHINIA TIBADADAY TAKAMAHAMIH TO TIBADAGAHU	
ОК.03. Планировать и	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной 	
реализовывать		
собственное	терминологии	
профессиональное и		
личностное развитие		
ОК 04. Работать в	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
коллективе и команде,	оптимальность планирования профессиональной деятельность	
эффективно		
взаимодействовать с		
коллегами,		
руководством,		
·		
руководством,	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	
руководством, клиентами	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять		
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять	профессиональной тематике на государственном языке;	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию,	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии	
руководством, клиентами ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать	профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	

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 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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.4 к ОПОП-П по профессии/специальности 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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 84	
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 84	
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 257	
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 89	
2.2. Структура профессионального модуля 90	
2.3. Содержание профессионального модуля 91	
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля10	1
3.1. Материально-техническое обеспечение 101	
3.2. Учебно-методическое обеспечение 101	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля10	3

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональ ной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретаци ю информации, необходимой для выполнения задач профессиональ ной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональ ное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственн ом языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическу ю позицию, демонстрирова ть осознанное поведение на основе традиционных общечеловечес ких ценностей, применять стандарты антикоррупцио нного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональ ной деятельности и поддержания необходимого	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения

физической подгозовление стана председена информационных технологий для регисинальной применять средетва информационных технологий для регисинальной председена информационных задам; информационных задам; информационных задам; информационных задам; информационных информационн
окументацией ва определять интегнционную привления финансирования выплат по процентным ставкам регоросствованьных вадам; потрадоктих потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности; правила раграфизиться и потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности; правила раграфизиться и пределять источники финансирования потределять интегнционную привлекательность коммертеских наей в рамках профессиональной деятельности сейсных финансирования предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстранных предотки бизнес-планов порядок выстраментами, стандарткам инстоты; — приментами истоты; — приментами истоты; — приментами истоты; — приментами истоты и регламентами, стандарткам инстоты; — приментами истоты; — пристоментами истоты и распроментами и систорументами и систорументами и систорументами и порядокателной порядокателности инментами и производственног оборужающих и преит по учестки и распроментами, стандарткам предотки бизнес-плано
решения профессиональных задач; породессиональных задач; породессиональных задач; породессиональных задач; породессиональных задач; породессиональной деятельности обружения профессиональной деятельности определять инвестиционную привлекательность коммертеских идей в рамках профессиональной деятельности определять инвестиционную привлекательность коммертеских идей в рамках профессиональной деятельности определять инвестиционную привлекательность коммертеских идей в рамках профессиональной деятельности определять инвестиционную привлекательность коммертеских идей в рамках профессиональной деятельности определять инвестиционную привлекательность коммертеских идей в рамках профессиональной прамотности деятельность порядок выстраживания презитации кредитные банковские продукты мерантивная пофинансирования предпринимательской деятельности основы финансиров провдок выстраживания презитации кредитные банковские продукты мерантивная пофинансирования предпринимательской деятельности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров) прамотности правила разработки бизнес-планов провдок выстраживания презитации кредитные банковские продукты мерантивности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров) (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров (прамотности и продаск выстраженых и дей разметать и продаск выстраженых и дей разметать и потрадок выстраженых и пределения и предоващие прамотности основы финансиров (прамотности основы финансиров) (прамотности и продаск выстраженых и дей разметать и продаск выстраженых и разметать и продаск выстраженых и предовать и продаска на прамотности и продаска на прамотности и продаска на прамить и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и предовать и
решения профессиональных задач; информатизации; инспользовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности по деятельности ОК 10 ОК 10 Пользоваться профессиональной деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной деятельности; определять инточники финансирования ин инстравных задач; определять источники финансирования ок ин инстравных задач; определять источники финансирования ок ин инстравных задач; определять источники финансирования ок установать, городок их применения и профессиональной деятельности; определять информатизации; порадок их применения и профессиональной деятельности обрессиональной деятельности; определять информатизации кредитные бынковские продукты ин инстравных задач; определять источники финансирования определять информатизации кредитные бынковские продукты кредитные товора, макторы померательного инфантации кредитные бынковские продукты продоковственного инфантации кредитные бынковские продукты продоковственной санитарив в организации пределенной санитарив померательного оборудования, применять регименты, стандарты в оборудование, на применять комотительного оборудование, померательные померательного инфантации, оборудование, померательного инфантации, оборудование, померательного инфантации, оборудовани
решения профессиональных задач; информатизации; инспользовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности по деятельности ОК 10 ОК 10 Пользоваться профессиональной деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной деятельности; определять инточники финансирования ин инстравных задач; определять источники финансирования ок ин инстравных задач; определять источники финансирования ок ин инстравных задач; определять источники финансирования ок установать, городок их применения и профессиональной деятельности; определять информатизации; порадок их применения и профессиональной деятельности обрессиональной деятельности; определять информатизации кредитные бынковские продукты ин инстравных задач; определять источники финансирования определять информатизации кредитные бынковские продукты кредитные товора, макторы померательного инфантации кредитные бынковские продукты продоковственного инфантации кредитные бынковские продукты продоковственной санитарив в организации пределенной санитарив померательного оборудования, применять регименты, стандарты в оборудование, на применять комотительного оборудование, померательные померательного инфантации, оборудование, померательного инфантации, оборудование, померательного инфантации, оборудовани
методываться профессиональной деятельности ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.11 ОК.10 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.11 ОК.10 ОК.11
метехнологии в технологии в технологии в трофессиональной деятельности профессиональной деятельности пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамких профессиональной деятельности основы физиксовой грамописсти правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты инверментации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты правила разработки бизиес-планов порядок выстранавших презентации кредитиль банковские продукты предвижения пределатации и предвижения кредитиль объемнения предвижения предвижения кредитиль объемнения предвижения предвижения к предвижения и предвижения предвижения предвижения кредительным стандарты и нормативно-производственной инветельной диниструментов, в соответствии с средства, предвижения предвижения производственной инветельной диниструментов, в соответствии с состандартами чистоты; — соблюдать правила менятия предвижения производственной инвентары, производственной инвентары, производственный инвентары, производственный инвентары, производственный инвентары, производственной предвижения предвижения предвижения
профессиональ ной деятельности ОК.10 Пользоваться профессиональ кой определять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной документацией деятельности, поределять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной праволетизации постравных какахах ОК.11 Использовать знания по финансирования краситования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной праволетизации пределять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной грамогности. доагленность; определять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной грамогности. доагленность доагодность пределять инвестиционную привлекательность коммерческих длей в рамках профессиональной грамогности. доагленность доагодность пределять инвестиционную привлекательность определять инвестиционную привлекательность продукты пределять и распражения пределять и распражения пределять и распражения пределять и распражения пределять и распражения пределять пределять и распражения пределять п
профессиональной деятельности ОК.10 Подкловаться профессиональной деятельности, определять инвестиционную приваемательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять инсточники финансирования ОК.11 ОК.11 Использовать мания по определять источники финансирования ОК.11 Использовать мания по определять источники финансирования ОК.11 Использовать мания по определять источники финансирования ОК.11 Деятельности, планировать пределять источники финансирования Обеспользовать мания по определять источники финансирования Обеспользовать мания по определять источники финансирования Обеспользовать в профессиональной деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной грамотности правила разработки бизнес-планов правила мателия пределитами предпамения пределитами, стандарты и поритовления образивать правила правила правила предпамения производелению производеленной санитарии, срокать и предпамения и производелению полодитем с образавательной пр
рофессиональ ной документацией на профессиональной документацией на посударетвення по финансовой грамогности даятельности, правидать инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной документацией на посударетвення определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной документацией на посударетвення определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности деятельности, правила разработки бизнес-планов порядок выстранвания презентации кредитные банковские продукты определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной грамогности, деятельности, деятельности, деятельности, деятельности, деятельности, деятельности, деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности основы финансовой грамогности и правила разработки бизнес-планов порядок выстранявния презентации кредитные банковские продукты в порядок выстранявния презентации кредитные банковские продукты в порядок выстраналь в компетствии и инструкциями и регламентами, правила разработки бизнес-планов порядок выстранным кредитные банковские продукты в порядок выстранным кредитные банковские продукты в порядок выстранным кредитные банковские продукты в порядок выстранным презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты в порядок выстраментами. Правила презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты в порядокамента, правиля презентации кредитные банковские продукты правиля презентации кредитные банковские продукты предования предования предования предования предования предования предования предования предования предования предования п
основы предпринимательской деятельности профессиональ ной пределять инвестиционную приваекательность можерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования ОК.11 Использовать инвестиционную приваекательность ком деятельности; определять источники финансирования ОК.11 Использовать на рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитные банковские продукты Использовать нашестиционную приваекательность финансовой грамогности; определять источники финансирования ОК.11 Использовать нашестиционную приваекательность ком франциональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной деятельность профессиональной софрем соготекствии с инструкциями и регламентами, стандартам чистоты; стандартами чистоты; справила деновления справила деновления проментельных противодственной жогодума правила уголя в посутовкеми продокрам прожения пр
ОК.10 Кользоваться профессиональной документацией на иностравных жизыках ОК.11 ОК.
ОК.10 Пользоваться профессиональ ной деятельности, сиздарта и порядок выстраивания предпринимательской деятельности, определять источники финансирования ОК.11 Восответствии определять источники финансирования ОК.13 Вания по финансовой грамонности, правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты Использовать занания по финансовой грамонности, деятельности, определять источники финансирования ОК.11 Восответствии определять источники финансирования ОК.10 Восответствии с источники финансирования ОК.11 Восответствии с источники финансирования ОК.10 Восответствии с источники финансирования ОК.10 Восответствии с источники финансирования ОК.10 Восответствии с источники финансирования Оборудование, стандартами чистоты; стандарты и порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты ПОДОТОВЬЕНИЕМ ОБОРНОВНОЕМ ОБОРНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВНОВН
Пользоваться профессиональ пой документацией на посудентвиных языках ОК.11 Использовать инвестиционную привлекательность коммерческих дей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамогности, занивает деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной грамогности, заниврает деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной грамогности, заниврает деятельность; определять источники финансирования Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерский базмественный синестракциями и регламентами, соброудование, пределаментами инетоты; применять моющие и дезинфицирующие стандартами чистоты; применять моющие и дезинфицирующие стандартами чистоты; правнообразно за вессивмерительным приборов, посуды и правила усода за постандартами чистоты и расхадальнать на хранешие кухонную посуду и поризораственный инвентарь в соответствии с соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десергов, нашитков, достроти, десертов, нашитков, соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десертов, нашитков, призораственный инвентарь в соответствии с соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десертов, нашитков, десертов, нашитков, соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, садаких блюд, десертов, нашитков, соблюдать призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, предменя
Пользоваться профессиональ пой документацией на посудентвиных языках ОК.11 Использовать инвестиционную привлекательность коммерческих дей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамогности, занивает деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной грамогности, заниврает деятельность коммерческих дей в рамках профессиональной грамогности, заниврает деятельность; определять источники финансирования Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерческих дей в рамках профессиональной грамогности (пределять инеточники финансирования) ПК 4.1. Подготавливать даямерский базмественный синестракциями и регламентами, соброудование, пределаментами инетоты; применять моющие и дезинфицирующие стандартами чистоты; применять моющие и дезинфицирующие стандартами чистоты; правнообразно за вессивмерительным приборов, посуды и правила усода за постандартами чистоты и расхадальнать на хранешие кухонную посуду и поризораственный инвентарь в соответствии с соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десергов, нашитков, достроти, десертов, нашитков, соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десертов, нашитков, призораственный инвентарь в соответствии с соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, десертов, нашитков, десертов, нашитков, соблюдать правила мятья кухонных ножей, острых, садаких блюд, десертов, нашитков, соблюдать призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, призораственный посуды, предменя
профессиональ пой профессиональной дохументацией на государственном и иностранных языках ОК.11 Использовать знания по финансовой грамогности, планировать предприникательской деятельности, планировать профессиональной ефере ПК 4.1. Подготавливат в рабочее место, оборудование, потогование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сащаем блюд, десертов, нагитков данности да соответствии с инструкциями и регламентами, технологического оборудование, применять моющие и деятифицирующе прогводственного инцентаря, посуду и праскраты приженять моющие и деятифицирующе оборудование, производственный инвентарь в соответствии с приготовления и храничестия с соблюдать техникой ухода за весоизмерительным производственного десертов, нагитков в соответствии и храничествия и кредитивые банковские продукты — выбирать приженять моющие и деятифицирующе производетвенной сапитарии в соответствии с инструкциями и регламентами, технологического оборудование, производетвенный инвентарь в соответствии с соблюдать техникой ухода за весоизмерительным производетвенный инвентарь в соответствии с соблюдать правила матья кухонных ножей, острых, травмогальных частей технологического оборудование, производетвенный инвентарь в соответствии с соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, трамогальным ифакторыми факторыми факторыми факторыми факторыми (система жалалия, оценьым и финансовой трамогности инфакторыми кредитации жердительным производетвенный инвентарь в соответствии с соблюдать условия кранительным производетвенный инвентарь в соответствии с соблюдать условия кранительным производетвенный инвентарь в
порессиональ ной документацией на поордоственных жиминересских длей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования кредитные банковские продукты мередитным ставкам кредитные банковские продукты мередитным ставкам кредитные банковские продукты мередитным ставкам кредитные банковские продукты мередитным ставкам кредитные банковские продукты мередитные банковские продукты правила разработки бизнес-планов порядок выстравная предентации кредитные банковские продукты мередитные банковские продукты мередитные банковские продукты правила разработки бизнес-планов порядок выстравнания презентации кредитные банковские продукты мередитные банковские продукты правила разработки бизнес-планов порядок выстравнания презентации кредитные банковские продукты мередитные банковские продукты правила разработки бизнес-планов порядок выстравнания презентации кредитные банковские продукты правила финансовой грамотности основы финансовой грамотности основы финансовой грамотности основы финансовой грамотности опрядок выстравнания презентации кредитные банковские продукты и правила финансовой грамотности основы финансовой грамотности опрядок выстраннами кредитные банковские продукты и правила банковские продукты и правила банковские продукты и правила финансовой грамотности основы финансовой грамотности опрядок выстраннами кредитные банковские продукты и правила банковские продукты и правила банковские продукты и правила финансовой грамотности опрадокты и правила в порядок выстраннами кредитные банковские продукты мередитации кредитные порядокательного и противодетенного и инвентарь в соответствии с инструкциями и регламентами, стандарты и производетвенного и инвентарь в противодетвенного и инвентарь противодетвенного и инвентарь противодетвенного и инвентарь противодетвенного и инвентарь противодетвенного и инвентарь противодетвенного и инвентарь противодетвенной за пататные такторител
деятельности; определять источники финансирования порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать поределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования предпринимательской деятельности; определять источники финансирования предпринимательской деятельности; определять источники финансирования предпринимательской деятельности; определять источники финансирования предпринимательской прамотности, планировать предпринимательской деятельности; определять источники финансирования предпринимательской правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты ПК 4.1. — выбирать, рационально размещать на рабочем месте собрудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить техущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламентым, приненать приненать претименты, приненать претименты, приненать претименты, стандарты и применать претименты, стандарты и применять монощие и денифицирующие средства; — выбирать и применять монощие и денифицирующе претиментов, пресования; — обтращей, стандарты в ручную и в посудомоечной машине, чистить и даконать претименты, предуд в борудования, производственного стандартами чистоты; инструкциями и приненать претименты, посуду в соответствии с состандартыми чистоты; на соответствии с состандартыми чистоты; на применать претименты посуд в коточноского обрудования; — обтандарты и нивентарь, посуд и производственный инвентарь, посуд к соответствии с видом работ в зоне (система занализа, оценки и чиравилам, опесным методы приготовления уполудия в посудом опесными инвентарь, посуд к соответствии с обтандарты, посуд к соответствии с обтандарты, посуд к соответствии с видом работ в зоне чистем методы приготовления упроизводственный инвентарь, посуд к соответс
порядок выстраивания пределять источники финансирования ОКС.11 Использовать занания по финансовой трамотности, планировать инфестем предпринимательской деятельности определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; планировать предпринимательской деятельности; планировать предпринимательской деятельности; планировать предпринимательской деятельности; планировать предпринимательской деятельности; планировать предпринимательской деятельности; правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания предпринимательской деятельности основы финансовой трамотности, планировать предпринимательской деятельности основы финансовой трамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания предпринимательской деятельности оборудования, оборудования, инвентарь, посуду, сырье, материалы в оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы до оборудование, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку рабочего места повара в осответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламентами, стандартами техническую документацию, соблюдать санитарины станциальной регламентами, стандартами чистоты; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие техническую документацию, соблюдать санитарины сторуми сладких блюд, десертов, напитков; — выбирать и приментарь в соответствии с посудомоечной машине, чистить и при при при при при при при при при п
обрудование, оборудование, сырве, сыстояния и и принтоговления и порягитым и порягитым и порягитым и порягитым и порягитым и поряговления и поряговления и поряговления и поряговления и поряговления и притоговления и поряговления и поряговления и притоговления и поряговления и поряговления и притоговления и поряговления и притоговления и поряговления и притоговления и поряговления и поряговления и притоговления и поряговления и
регламентами и продравание, сварения приготовления и приникать и приникать и приникать и продравание, сварения приготовления колодных и горячих сладвия блюд, десертов, вашигов развнобразног о ассортимента в соответствие с инструкциями и петатук в соответствии с инструкциями и петатук в соответствии с инструкциями и предаментами и предаментами и предаментами и предаментами и предеряющей в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — выбирать моющие и дезинфицирующие средства; — выдарть и в проудомоечной машине, чистить и производственного морудования; — облюдать трамина стандартами чистоты; — выдирать и приненять моющие и дезинфицирующие средства; — выдарть то ассортимента в соответствит с инструкциями и предаментами и производственный и предаментами и предаментами и производственный порудования; — облюдать трамина и производственный предаментами и производственный союрудования; — выбирать и приненять регламентами и производственный предаментами и производственный и предаментами и предеряющей предаментами и производственный предаментами и предамент
миностранных языках ОК.11 Использовать финансовой грамотности, планировать предпринимательской деятельность коммерческих идей в рамках профессиональной предпринимательской деятельности опоределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной предпринимательской деятельности опоределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной предпринимательской деятельности опорами правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты ПК 4.1. Подготавливат в рабочее место, оборудование, собрементые с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандартым и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные производственного инвентара, подготовке и деограменты производственного инвентара, подготовке и деограменты производственного инвентара, подготовке с средства; подготовке и деограменты производственного инвентара, подготовке и деограменты производственного производственного инвентара, подготовке и деограменты производственного производственного производственного производственного инвентара, подготовке и деограм инструменты производственным оборудования, производственный оборудования, производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты; — калаких блюд, десертов, напитков размосравнем; — мать вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать и хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, соответствии с стандартами чистоты; — соблюдать правила матъв кухонную посуду и производственный инвентарь, собременные мегоды приготовлении мисто, производственный инвентара, посстары напитков; — последовательность выполнении того оборудования, производственны подавки и производственный инвентарь и постары и производственно производственный инвентарь и постары и производственный инвентарь и постары и производственно производственно производственно производственно производственно производственно произв
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимате пьскую деятельности; планировать предпринимате пьскую деятельности; предпринимате пьскую деятельности и пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и предпринимате пьскую деятельности; правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты ПК 4.1. Подготавливат ь рабочее место, оборудование, снадъртами чистоты; приготовления холодных и причтовления холодных и торячих сладких блюд, десертов, вапитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и деятельности и приводетвенного инвентаря, посуду сырае, материалы для притотовления с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; причтовления холодных и порячих сладких блюд, десертов, вапитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и производственный и приняти производственный и инвентарь в соответствии с инструкциями и производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственный инвентарь в соответствии с оспаратам чистоты; производственный инвентарь в соответствии с оспаратам чистоты; производственный инвентарь в соответствии с оспаратам чистоты; производственный инвентарь в соответствии с оспаратам чистоты; производственный инвентарь в соответствии с оспаратам чистоты; производственный инвентарь инвентарь, инвентарь, производственный инвентарь, инстружентов, производственный инвентарь, инвентарь, производственый инментарь, инструментов, производственный инментарь, инструменты, посуду сыраем не производственный инментары, инструментов, производственный инментарь, инструментов, оправана мытья кухонной посуды, производственный инментарь, инструментов, оправанам мототы в порамента подаменты посудом не производственный инментарь. Производственный обрудования; производственный посуды, практам чистоты; производственный и тохногоствения кототы производственн
ОК.11 Использовать ядания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность в профессиональной деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельность деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельность деятельность деятельность деятельности деятельнос
Использовать знания по финансовой грамотности данинансовой ганинания данинансовой грамотности данинансовой грамотности
Использовать знания по финансовой грамотности данировать предпринимате льскую определять источники финансирования пределять и пределять и пределять и пределять и пределять и пределять регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-технологического оборудования, приотоовления холодных и треями средства; — выбирать и приняменты в пределять регламенты, стандарты и неризирий приотоводственного инвентаря, приотоовления средства; — выбирать и приняменты в соответствии с средства; — выбирать и приняменты в соответствии с средства; — выбирать и приняменты и пределятельных и производственного инвентаря, производственного инвентаря, приотовления сообрудования, производственного инвентаря, приотовления оборудования на хранение кухонную посуду и производственного посуду и производственного посуду и производственный инвентарь в соответствии с соблюдать граница в соответствии с соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, траммоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых и груматистов, сестема анализа, оценки и управления опасымии факторами (истехма ХАССП) и нормативно-техност
Использовать знания по определять инвестиционную привлекательность финансовой грамогности, планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональной обефее ПК 4.1. Подготавляват ь рабочее место, оборудование, провредетствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара совтветствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативнот техническую документацию, соблюдать санитариы приготовления доорудование, правила в разносбразног о ассортимента в соответствии с приктор о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламенты, стандарты и применять регламенты, стандарты и нормативнот техническую документацию, соблюдать санитариы приборов, посуды и правила участках (в зонасной закинации питания; производственног инструментов, в есоизмерительных приборов, посуды и правила участках (в зонасной закинации питания; производственног оборудования; производственног оборудования, производственный инвентарь в соответствии с стандартым и чистоты; приковорамног о оборудования при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от оборудования, при от от от оборудования, при от от от от от от от от от от от от от
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной грамотности, планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональ ной сфере ПК 4.1. Подтотавливат оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в рабочее место, оборудование, сиздартами чистоты; проводить тектическую документацию, соблюдать санитарные техническую документацию, соблюдать санитарные требования; порячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног оа сосортимента в соответствии с инструкциями и регламенты оборудованием; порячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног со ассортимента в соответствии с инстружциями и регламенты оборудованием; порячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног со ассортимента в соответствии с инстружциями и регламенты со стандартами чистоты; порячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног со ассортимента в соответствии с инстружциями и регламенты инвентарь, посудомоечной машине, чистить и производственной санитариы в осответствии с инстружциями и регламенты интенчации производственной санитарии в оборудования; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног со ассортимента в соответствии с инструкциями и регламенты инвентарь в соответствии с инструкциями и регламенты инвентарь в соответствии с технологического оборудования, приборов, посуды и правила ухода за ниструженты посуды и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов инвентаря, инструментов инвентаря, инструментом инвентарь, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструкциями и производственный инвентаря, инструменты посуду в соответствии с видом работ в участках (в зона и производственный инвентарь инструменты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и производственный инвентарь, инструменты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и производственный инвентарь, инструменты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и производственный инвентарь. П
финансовой грамотности, гланировать предпринимате льскую деятельность в профессиональ ной сфере ПК 4.1. Подготавливат в рабочее место, оборудование, сырье, солбетствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления приготовления приготовления приготовления в разнобразиог оа ссортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и прегламентами
предпринимате деятельность в профессиональ ной сфере ПК 4.1. Подготавливат ь рабочее собрудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы догорудование, сырье, исходные материалы для притотовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков размоогразного о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и производственный инвентарь в соответствии с прозорудованием; — выбирать применять моющие и дезинфицирующие собродованием; — выбирать применять моющие и дезинфицирующие собродованием; — выбирать применять моющие и дезинфицирующие сортетствии с прозорудованием; — выбирать применять моющие и дезинфицирующие оборудованием; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие сотрачих средства; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие собродованием; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие оборудованием; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие собродованием; — оболюдать травила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготовке в организации питания; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие собродования; — образовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, наштков; — подготовке и производственный инвентарь, посуду и производственный инвентара, инструменты, в сомотельность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, наштков; — подготовке и производственно и производственно и производственно и производственно и производственно и производственного инвентаря, инструментов, вссоизания производственного и
предпринимате льскую деятвьность в профессиональ ной сфере ПК 4.1. Подготавливат ь рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дикольные приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков дазнообразног о ассортимента в соответствии с инвентарь в том деятельност о ассортимента в соответствии с инвентарь в соответствии с правила в каранение кухонную посуду и производственный инвентарь на хранение кухонную посуды и производственные игорячих с деятельных правила в соответствии с проердование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих с деятельных престваней в соответствии с применять моющие и дезинфицирующие с редства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; инструкциями и регламентам и производственный инвентарь в соответствии с с облюдать санитарные торячих сладких блюд, десертов, напитков; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; инструкциями и регламентами инвентарь унную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуды и производственный инвентарь, инвентаря, инструментов инвентарь, инвентарь, инвентаря, инструментов инвентарь, инвентаря, инструментов инвентарь, инверменные методы приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — соблюдать условия укранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов инвентарь, инвентарь, инвентарь, инверментов инвентарь, инверментов инвентарь, инструменты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (исстема ХАССП) и нормативно-
льскую деятельность в профессиональ ной сфере ПК 4.1. Полготавливат ь рабочее место, оборудование, стандартами чистоты; оборудование, стандартами чистоты; отрячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инвентарь в соответствии с деятельной в данных и соответствии с деятельной самитарии в производственной санитарии в организации питания; отрячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с деятельных и производственный инвентарь в соответствии с деятельных производственный инвентарь в соответствии с деятельных производственной санитарии в организации питания; отрячих стандарты и нормативнотехнического оборудования, производственной оборудования, производственной оборудование, оборудование, оборудование, оборудование, оборудование, оборудование, оборудование, оборудование, оборудования, производственный инвентарь в соответствии с обородования, производственный инвентарь в соответствии с обородования, производственный инвентарь, посуду и правила ухода за несоизмерительных производственный инвентарь в соответствии с обородование, оборудования, производственный инвентарь инструкциями и регламентами, стандартым инстоты; оборудования, производственный инвентарь инструментов, производственный инвентарь инструментов, производственный инвентарь, инструментов, осответствии с облюдать условия хранения кухонной посуды, инвентары, инструментов, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с инструментов, производственный инвентара, инструменты, оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с инструментов, производственный инвентары, инструменты, посуду в соответствии с инструментов, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с инструменты в посудом оборудования, производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный производственный про
ПК 4.1. Подготавливат ь рабочее место, оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; с проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; с применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные притотовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и притотовленых приборов, посуды и правила ухода за ниструментов разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и расмладывать на хранение кухонную посуду и постандартами чистоты; с соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, приборов, посуды и правила ухода за ниструментов напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательность выполнения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; с последовательное за места пожательно холодных и горям у притотовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, н
ной сфере ПК 4.1. Подготавливат оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии и производственный инвентарь в соответствии с регламентами и производственный инвентарь в соответствии с регламентами и производственной санитарии в рогламентами, пожарной безопасной оборудования, производственного инентари и порозводственного инентари и порозводственной оборудования, производственной оборудования, производственной оборудования и порозводственной оборудования и регламентами, производственно
ПК 4.1. Подготавливат ь рабочее место, оборудование, синетрукциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текушую уборку рабочего места повара в приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с и посудомоечной машине, сентрукциями и регламентами с стандартами чистоты; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — выгорудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и производственный инвентарь в соответствии с инструждения и производственный инвентарь, напитков инструкциями и регламентами и регламентами и производственный инвентарь в соответствии с инструментов инвентаря, наструментов инвентаря, наструментов инвентаря, инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструментов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления окраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации питания; — виды назначение, производственной санитарии в организации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной санитарии в организации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации питания; — виды назначение, правила и подготовке в организации питания; — виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственной одножной эксплуатации питания; — виды назначение, правила производственном опосудум инструментов, весоизмерительным производственном опосудум и правила укода за ними; — организации питания; — виды назначение, правила производственном опосудум инструментов, весоизмерительным производственным производственным
Подготавливат ь рабочее место, оборудование, сответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — промодить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативнотовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и сответствии с инструкциями и разможентельным оборудованиех; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудованиех; — соблюдать гравила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать гравила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, и производственный инвентарь, посуду в соответствии с инструментов, весоизмерительным производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного оборудования, производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, производственного интетрументов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ниструментов нашитков; — последовательность выполнения технологических оподных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических оподных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательной оборудования, производетьенно
Подготавливат ь рабочее место, оборудование, сответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — промодить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативнотовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и сответствии с инструкциями и разможентельным оборудованиех; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, оборудованиех; — соблюдать гравила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать гравила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, и производственный инвентарь, посуду в соответствии с инструментов, весоизмерительным производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного оборудования, производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного инвентаря, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного оборудования, производственного инвентаря, производственного интетрументов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ниструментов нашитков; — последовательность выполнения технологических оподных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических оподных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательной оборудования, производетьенно
ь рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортиментав в соответствии и прегламентами и прегламентами и прегламентами и производственный инвентарь в соответствии и производственный инвентаря, инструженный инвентаря в соответствии и производственной санитарии в организации питания; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие гредства; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать травила мытья кухонной посуды, инструменты, стандарты, в том чиле система анализа, оценки и инструменты, посуду в соответствии с выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, стандарты, в том чиле система анализа, оценки и инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии и и регламентами и раскладатия приототовления технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов в соответствии с роргами и приототовления технологического оборудования; производственным породоговательного оборудования приототовления технологического оборудования, подготовления технологического оборудования, подгото
оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих средства; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентаря, инструкциями и регламентами и регламентами и прегламентами и прегламентами и производственный инвентарь, инструментов инрегнаментами и регламентами и производственный инвентарь в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с инструментов, оборудованием; — облюдать условия хранения кухонной посуды, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с инструментым инструменты, посудомоечной места повара в соответствии и регламентами, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственный пехнологического оборудова, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовления торячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологического оборудования, производственный инвентарь, инструментов, вессизмерительных порячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
сырье, исходные исходные исходные материалы для приготовления холодных и горячих средства; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие серетов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и прегламентами и прегламентами и прегламенты, стандарты и нормативно-то ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и прегламенты, посуду в соответствии с инвентарь в соответствии с упрегламентым и инвентаря, инструментов и правила мытья кухонных ножей, острых, инструкциями и посуды и правила мытья кухонных ножей, острых, инструкциями и инвентарь, инструментов инвентарь, инструментов инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с оборудования; инструменты, посуду в соответствии с оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды и правила ухода за несоизмерительным зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательногь выполнения технологического оборудования; современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
исходные материалы для приготовления приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и прегламентами инструменто
техническую документацию, соблюдать санитарные приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и призводать и правила мытья кухонных ножей, острых, инструкциями и регламентами инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов инвентарь, инструментов приборов, посуды и правила ухода за технологическ приборов, посуды и правила ухода за нестои приборов, посуды и правила ухода за неструющими; производствен ними; производствен ними; производствен ного оборудования, производствен ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за неми; производствен ними; производствен ного оборудования, производствен ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ниструментов, посуду и производственным иструментов, посуду и производственным иструментов, производственным ис
требования; требования; требования; торячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и прегламентами и торячих и прегламентами и торячих и прегламентами и торячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с ого инвентарь, инструженты, посуду в соответствии и прегламентами инструменты, посуду в соответствии с ого область и приборов, посуды и правила ухода за приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приборов, посуды и приготовления зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том инвентарь, инструментов, оборудования; — регламенты, стандарты, в том инвентаря, инструментов оборудования; — регламенты, стандарты, в том управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
холодных и горячих средства; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие горячих средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, инструкциями и регламентами — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, предать ухода за весоизмерительным зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, приборов; опрововательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами инструментов, инструментов оборудования; — управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и регламентами и регламентами и сторячих сладких блюд, десертов, напитков; — соблюдать условия хранения кухонных ножей, острых, инструментов, инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне истема анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-
сладких блюд, десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и регламентами и регламентами и сладких блюд, десертов, напитков ухода за весоизмерительным оборудованием; производственный инвентарь в соответствии с ответствии с инвентарь в соответствии с ответствии с ответствии с ответствии и регламентами инструментов инвентарь инструментов инвентарь, инструментов, производственный инвентарь в соответствии с обрудования; производственным иншентарь в соответствии с обременные методы приготовления технологических операций, современные методы приготовления технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; приборов; ответствии с обрудования; производствен ного инвентаря, инструментов, посуду и технологического оборудования; производствен обрудования; производствен обрудования; производствен обрудования; производствен обрудования; производственый инвентарь, инструментов, посуду и технологического оборудования; производствен обрудования; производствен обрудования; производствен обрудования; производственый инвентарь, инструментов, производственый инвентарь, инструментов, производственый инвентарь, инструментов, производственый инвентарь, инструментов, производственый производственый инвентарь, инструментов, производственым сладких блюд, десертов, напитков; производственый инвентарь, инструментов, производственый инвентарь, инструментов, производственым сладких блюд, десертов, напитков; производственый инвентаря, инструментов, производственый информацительный инфо
десертов, напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и выбирать оборудование, производственный инвентарь в соответствии и регламентами инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инпитков; напитков; напитков; осременные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осременные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осременные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оправить оборументы, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
напитков разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами и регламентами и регламенты, посуду в соответствии и посуду, в панитков; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — инвентаря, инструментов, весоизмерител холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — обраменные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — инструментов, ответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
разнообразног о ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, посуду в соответствии и регламентами инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в соответствии с остемы инструменты, инстру
о ассортимента в соответствии со тандартами чистоты; современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, травмоопасных частей технологического оборудования; современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
в соответствии с стандартами чистоты; — соблюдать правила мытъя кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инетрукциями и регламентами — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
с травмоопасных частей технологического оборудования; инструкциями и регламентами — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
инструкциями и — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов инвентаря, инструментов инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посуду в зоне инструменты, посу
и инвентаря, инструментов числе система анализа, оценки и регламентами – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
регламентами – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне (система ХАССП) и нормативно-
по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, техническая документация,
закусок; используемая при приготовлении
 подготавливать к работе, проверять технологическое холодных и горячих сладких блюд,
оборудование, производственный инвентарь, десертов, напитков; инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии – возможные последствия
инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии — возможные последствия с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; нарушения санитарии и гигиены;
 с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; парушения санитарии и типисны; соблюдать правила техники безопасности, пожарной требования к личной гигиене
безопасности, охраны труда персонала при подготовке
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, производственного инвентаря и ку-
контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, хонной посуды;

190 подготовки к транспортированию готовых холодных и правила горячих сладких блюд, десертов, напитков чистяших. оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ использования; и других расходных материалов; осуществлять их выбор соответствии технологическими требованиями; материалов, обеспечивать их хранение в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; способы своевременно оформлять заявку на склад напитков; ПК 42 подбирать в соответствии с технологическими ассортимент,

Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд. десертов разнообразног о ассортимента

- требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты приготовления холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом

- безопасного хранения моющих дезинфицирующих спелств. предназначенных для последующего
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных способы хранения пищевых продуктов;
- правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,
- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- ассортимент, требования качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
- характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с **учетом** их сочетаемости. взаимозаменяемости;
- критерии оценки основных продуктов дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- характеристика виды, региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- рецептуры, ассортимент, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
- способы органолептические определения готовности;
- нормы, взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования, оформления варианты холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких разнообразного десертов блюд, ассортимента, TOM региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, сладких десертов разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных сладких разнообразного блюд, десертов ассортимента;
- общения правила cпотребителями;

приготовл ении, творческом оформлении и подготовке реализации холодных сладких блюд. десертов

ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос. взаимодействи потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда

191 рационального использования ресурсов, соблюдения базовый словарный запас на требований по безопасности готовой продукции; иностранном языке; соблюдать выход при поршионировании: техника общения, ориентированная выдерживать температуру подачи холодных сладких на потребителя охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов ПК 43 подбирать в соответствии с технологическими правила требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов c продуктов и дополнительных ингредиентов; ингредиентов организовывать их хранение в сочетаемости, взаимозаменяемости; процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с критерии оценки соблюдением требований по безопасности продукции, основных товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с виды, рецептурой; региональных осуществлять взаимозаменяемость продуктов в продуктов; соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; сырья и продуктов; региональные использовать продукты приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные кулинарных

Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд. десертов разнообразног о ассортимента

- способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы:
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать производственный оборудование, инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

- выбора основных дополнительных vчетом
- качества продуктов дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- характеристика видов сырья,
- взаимозаменяемости
- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких разнообразного лесертов блюд. ассортимента, В TOM числе
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- безопасности требования хранения готовых горячих сладких десертов разнообразного ассортимента;
- базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

приготовл ении. творческом оформлении и подготовке реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов потребителями отпуске при продукции на вынос, взаимодействи потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда

- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

ПК 4.4. Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразног о ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соселства:
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
 отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству, температура
 подачи холодных напитков;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила
 взаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- правила, техника общения с потребителями;
 базовый словарный запас на иностранном языке

приготовл ении, творческом оформлении и подготовке реализации холодных напитков ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос. взаимодействи потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи

	 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразног о ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; высирать высторимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; вадерть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выбоге горячих	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	- приготовле нии, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи
	выборе горячих напитков		

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Тема 1.1.	10	

	Характеристика		
	процессов		
	приготовления,		
	подготовки к		
	реализации и		
	хранению холодных		
	и горячих десертов,		
	напитков		
	Тема 2.1	27	
	Приготовление,		
	подготовка к		
	реализации		
	холодных напитков		
	сложного		
	ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	158	46
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 04.02 в форме экзамена	3	
УП 04		
ПП 04		
ПМ 04(квалификационный экзамен)	6	
Bcero	397	262

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1- 11 ПК 4.1-	Раздел 1. МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	76	20	76	76	-	-			
4.5	Раздел 2. МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	99	26	96	82	-	14	3		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	397	262	172	158	-	14	9	108	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 04.01 Организация г блюд, десертов, напитков	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	76/20	
	потовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких разнообразного ассортимента	76/20	
Тема 1.1.	Содержание	12	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	64	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;

горячих десертов, напитков	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ОК 01-ОК 11
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических работ	20	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	6	
	Практическая работа 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	Практическая работа 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	6	
	Практическая работа 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
МДК. 04.02 Процессы при блюд, десертов, напитков	готовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	99/26	
Раздел 1. Приготовление и разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов ента	32	
Тема 1.1.	Содержание	16	
Приготовление, подготовка к реализации	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		ПК 4.1; ПК 4.2

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
	 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. 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. 		ОК 01-ОК 11
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
	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).		
	В том числе практических работ	6	
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	

	Практическая работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	
Тема 1.2.	Содержание	16	
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	 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. 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.). 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. 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). 		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	8	

	Практическая работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) Практическая работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	
Раздел 2. Приготовление разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации холодных и горячих напитков ента	50	
Тема 2.1	Содержание	30	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ОК 01-ОК 11
	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.		
	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).		

	В том числе практических работ	8	
	Практическая работа 5. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	2	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6	
Тема 2.2	Содержание	20	
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ОК 01-ОК 11
	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. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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).		
	В том числе практических работ	4	

	Практическая работа 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков Практическая работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.02 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. 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.	14	
Промежуточная аттестаци	я	3	
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.	108	

- 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.
- 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 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 рецептур 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. 21. 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	108	

	Всего	397/262	
Промежуточная аттестаци	я в форме Квалификационного экзамена	6	
	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
	использование профессиональной терминологии. Поддержание		
	и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных		
	на раздаче и т.д.).		
	гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения		
	до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-		
	оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса,		
	учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности		
	готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с		
	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени		
	продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности		
	6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов,		
	горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
	по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и		
	порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований		
	горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода		
	(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и		
	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования		
	(заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Полготовка к реализации (презентации) готовых холодных и		
	горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием		
	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и		
	продукции, оказываемой услуги.		
	практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности		
	соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы		
	хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в		
	количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация		ļ

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-метолическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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, 2019. 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, 2019. 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. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2019. 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, 2019. 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 c. 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. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

- 21. 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.
- 22. 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.
- 23. 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 : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 24. 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.
- 25. 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.
- 26. 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.
- 27. 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.
- 28. 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.

- 29. 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.
- 30. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

- 31. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- 32. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 34. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 35. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 36. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 37. ГОСТ $\overline{3}1986-2012$ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 38. 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.
- 39. 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.
- 40. 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].
- 41. 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].
- 42. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 43. 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
- 44. 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»].
- 45. 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.

46. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019. – 160 с.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 4.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	Дифференцированный
_	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	зачет,
Подготавливать рабочее	регламентами, стандартами чистоты;	квалификационные
место, оборудование, сырье,	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	испытания, экзамен.
исходные материалы для	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
приготовления холодных и	 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую 	Интерпретация
горячих сладких блюд,	документацию, соблюдать санитарные требования;	результатов
десертов, напитков	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	выполнения
разнообразного ассортимента	 владеть техникой ухода за всеоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	практических и
в соответствии с	хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	лабораторных заданиі
инструкциями и	стандартами чистоты;	оценка решения
регламентами	 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных 	ситуационных задач,
•	частей технологического оборудования;	оценка тестового
	 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	контроля.
	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	контроли.
	посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,	
	кулинарных изделий, закусок;	
	- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	
	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,	
	охраны труда	
	 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование 	
	для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, 	
	безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,	
	пряностей, приправ и других расходных материалов;	
	 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими 	
	требованиями;	
	- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и	
	регламентами, стандартами чистоты;	
	своевременно оформлять заявку на склад	
ПК 4.2.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	
	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	
Осуществлять	ингредиентов;	
приготовление, творческое	 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких 	
оформление и подготовку к	блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции,	
реализации холодных	товарного соседства;	
сладких блюд, десертов	 выбирать, подготавливать ароматические вещества; 	
разнообразного ассортимента	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; 	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	
	закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	 использовать региональные продукты для приготовления холодных 	
	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 	
	холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида	
	основного сырья, его кулинарных свойств:	
	- готовить сладкие соусы;	
	- хранить, использовать готовые виды теста;	
	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты,	
	ягоды;	
	- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	
	- запекать фрукты;	
	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	
	- подготавливать желатин, агар-агар;	

- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

ПК 4.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, яголы:
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства:
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;
- $-\,\,$ хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; выбирать, подготавливать ароматические вещества; выбирать взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, сообенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порцюнировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих консультировать потребителей, оказыва	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	напитков — 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 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 деятельность 	
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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая ха	арактеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРО	ОФЕССИОНА	АЛЬНОГО МО Д	ГУЛЯ84
1.1. Це	ель и место профессионального мос	дуля в структуре	г образовательн	юй программы	84
1.2. Пл	ланируемые результаты освоения і	профессионально	го модуля	84	
1.3. O	боснование часов вариативной част	пи ОПОП-П	257		
2. Структура и содержание профессионального модуля89					
2.1. Трудо	емкость освоения модуля 89				
2.2. Струк	ктура профессионального модуля	90			
2.3. Содер:	жание профессионального модуля	91			
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)					
3. Условия	реализации профессионального	о модуля	•••••	••••••	101
3.1. Mame	риально-техническое обеспечение	101			
3.2. Учебн	о-методическое обеспечение	101			
4. Контролі	ь и оценка результатов освоени	я профессиона	льного модул	я	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	структуру плана для решения задач;	
	реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью		
OK.02	наставника) определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	-
Осуществлять поиск, анализ и	определять необходимые источники информации;	источников применяемых в профессиональной деятельности;	
интерпретацию информации, необходимой для	планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	
выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		
ОК.03 Планировать и реализовывать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	

		T	1
профессиональное и личностное развитие	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

профессиональной деятельности			
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственный инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов выбирать оборудование, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативнотехническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственного инвентаря и правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила безопасного хранения инсящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки, кондитерских изделий; правила клебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила порционирования (комплектования), укладки, кондитерских изделий; правила порционирования (комплектования), укладки, кондитерских изделий; правила порционирования (комплектования), укладки, кондитерских изделий; 	Практический опыт в: — подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в соотав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп для приготовления тиража; готовить меженый сахар; готовить посыпки; готовить кеменый сахар; готовить кеменый сахар; готовить посыпки; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости; взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	 приготовлении подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных дополнительных продуктов И ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости: критерии оценки качества основных продуктов дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий:
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- базовый словарный запас на иностранном языке;

приготовлении. творческом оформлении И подготовке реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: — готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; — подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; — проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; — выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования	 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила заполнения утикеток базовый словарный запас на иностранном языке; 	приготовлении , творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5. Осуществлять	мучных кондитерских изделий — рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий — подбирать в соответствии с	техника общения, ориентированная на потребителя — ассортимент, характеристика,	подготовка
изготовление, творческое	технологическими требованиями, оценка	правила выбора основных продуктов и дополнительных	основных продуктов и

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы,

отделочные полуфабрикаты;

- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
- нормы, прави:
 взаимозаменяемости продуктов:
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента:
- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила, техника общения с потребителями;
 базовый словарный запас на иностранном языке

дополнительных ингредиентов – приготовление

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента — Хранение,

вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

отпуск, упаковка на

ведение
 расчетов с
 потребителями при
 отпуске продукции
 на вынос;
 взаимодействие с
 потребителями при
 отпуске продукции
 с прилавка/раздачи

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Тема 1.4.	24	Углубление
			Приготовление,		подготовки,
			оформление и		определяемой
			подготовка к		содержанием

реализации обязательной хлебобулочных части изделий и образователы хлеба программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки		
Учебные занятия	274	84		
Курсовая работа (проект)	-	-		
Самостоятельная работа	26	-		
Практика, в т.ч.:	396	396		
учебная	216	216		
производственная	180	180		
Промежуточная аттестация, в том числе:				
МДК 05.01 в форме экзамена	3			
МДК 05.02 в форме экзамена	3			
УП 05				
ПП 05				
ПМ 05(квалификационный экзамен)	6			
Bcero	708	480		

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
				(9O		Kyj	Caj	ІофП		иоdП

ОК 1- 11, ПК 5.1 5.5	Раздел 1. МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	101	22	98	86	-	12	3		
ОК 1- 11, ПК 5.1 5.5	Раздел 2. МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	205	62	202	188	-	14	3		
	Учебная практика	216	216						216	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	708	480	300	274	-	26	12	216	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 05.01 Организация приготов кондитерских изделий	вления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	101/22	
Раздел 1. Организация процессов хлебобулочных, мучных кондитер	приготовления, оформления и подготовки к реализации ских изделий	40	
Тема 1.1.	Содержание	4	ПК 5.1; ПК
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 		— 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	12	ПК 5.1; ПК — 5.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 		ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тематика практических работ	8	
	Практическая работа 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; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4;
	Практическая работа 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.3.	Содержание	24	
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	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.		
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	В том числе практических работ	6	

Раздел 2. Приготовление и подгот хлебобулочных, мучных кондитер	Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Практическая работа 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья товка к использованию отделочных полуфабрикатов для оских изделий	4 2 46	
Тема 2.1.	Содержание	4	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	 Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. 		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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.	12	

	 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. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических 		
	операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных		
	ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству,		
	условия и сроки хранения. 7. 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,		
Тема 2.3.	условия и сроки хранения. Содержание	4	ПК 5.1; П
	•		5.2
Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури		HI0 5 2 17
	глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной		ПК 5.3; П
	глазури. Последовательность выполнения технологических		5.4;
	операций, органолептические способы определение		
	операции, органовении векие спосоов определение		

	готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.4.	Содержание	12	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	 Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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. 		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		ПК 5.1; ПК 5.2
	Kophermu	4	ПК 5.3; ПК 5.4;
			ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

Тема 2.5.	Содержание	2	
Приготовление сахарной мастики и марципана	 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 		
Тема 2.6.	Содержание	8	ПК 5.1; ПК
Приготовление посыпок и крошки	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.		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2.7.	Содержание	4	ПК 5.1; ПК
Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	 Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты 		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

Самостоятельная работа	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.01.		
	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.	12	
	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. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация		3	
МДК 05.02 Процессы приготовлен кондитерских изделий	ия, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	205/62	
Раздел 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		48	
Тема 1.1.	Содержание	4	

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	10	ПК 5.1; ПК
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	 Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок 		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.3.	Содержание	10	ПК 5.1; ПК
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

	разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическое занятие № 1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	
Тема 1.4.	Содержание	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 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		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	12	-
	Практическая работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	

ержание иды мучных кондитерских изделий, их классификация, пртимент, значение в питании. равила выбора основных продуктов и дополнительных редиентов к ним нужного типа, качества и количества в тветствии с технологическими требованиями к реным мучным кондитерским изделиям. Варианты рмления мучных кондитерских изделий отделочными уфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки	16	ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
пения		
риготовление мучных кондитерских изделий пообразного ассортимента, в том числе региональных клий из пресного, пресного слоеного, сдобного кного, пряничного, песочного, воздушного, квитного, миндального и заварного теста. Методы и клобы приготовления, формование и выпечка. Ванолептические способы определения степени выности разных видов мучных кондитерских изделий. Равила и варианты оформления мучных кондитерских клий, подготовка к реализации, требования к качеству,	40	ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
ic J zi ci zi a p	ообразного ассортимента, в том числе региональных лий из пресного, пресного слоеного, сдобного ного, пряничного, песочного, воздушного, витного, миндального и заварного теста. Методы и обы приготовления, формование и выпечка. нолептические способы определения степени вности разных видов мучных кондитерских изделий.	робразного ассортимента, в том числе региональных пий из пресного, пресного слоеного, сдобного ного, пряничного, песочного, воздушного, витного, миндального и заварного теста. Методы и робы приготовления, формование и выпечка. нолептические способы определения степени вности разных видов мучных кондитерских изделий.

	Практическая работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста Практическая работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста Практическая работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста Практическая работа №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста Практическая работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2 4 4 4	
	Практическая работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста Практическая работа № 10. Приготовление и оформление	4	
тортов разнообразного ассортиме	мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста ое оформление, подготовка к реализации пирожных и нта.	84	
Тема 3.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание 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. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые,	36	ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

	Практическая работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	8	
Тема 3.2.		48	
1ема 3.2.	Содержание	48	
Изготовление и оформление	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды		ПК 5.1; ПК 5.2
тортов	тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные		ПК 5.3; ПК 5.4;
	процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в		ПК 5.5;
	изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации.		ОК 01-ОК 11
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	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		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от		
	применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы:		
	квадратные и круглые. Процесс приготовления в		
	зависимости от формы. Варианты оформления тортов в		
	зависимости от ассортимента.		
	4. 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.		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов,	-	
	ассортимент, особенность процесса приготовления.		

Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. В том числе практических работ	12	
Практическая работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	12	
 Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.02 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 	14	

	6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
Промежуточная аттестация	3
Учебная практика по ПМ.05	Виды работ:
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных интредиентов, 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 интредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки с нормами закладки, особенностями закладки продуктов в соответствии с 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 		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	180	

- 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 издели 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

порционирования, услетд.). Консультирование потребител выборе хлебобулочных, мучно соответствии с заказом, это профессиональной терми визуального контакта с потребина вынос	ких требований, точности повий хранения на раздаче и пей, оказание им помощи в пых кондитерских изделий в оффективное использование инологии. Поддержание ителем при отпуске с раздачи,
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамен	ена 6
Всего	708/480

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. 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, 2021. 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. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Е.В. Новикова Москва: КНОРУС, 2022. 580 с.
- 7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
- 8. 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.
- 9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1.
- 10. Скобельская, 3. Γ . Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Γ . Скобельская, Γ . Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с. ISBN 978-5-8114-6856-0.
- 11. 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.
- 12. 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.
- 13. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.
- 14. Родионов, Γ . В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Γ . В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 140 с. ISBN 978-5-8114-5956-8.

15. 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.

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

Дополнительные источники

- 1. СНЕГАЯТ. 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. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 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 $\overline{3}\overline{19}86-2012$ 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. $2015-01-01.-\mathrm{M}$.: Стандартинформ, $2014.\mathrm{III}$, $16~\mathrm{c}$.

- 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 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.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-Ф3].
- 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. 1324-03Гигиенические 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:
- 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК 5.2. Осуществлять
приготовление и подготовку к
использованию отделочных
полуфабрикатов для
хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пишевых добавок:
- взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществляет и взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью:
- использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранит, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
- выбирает, применяет комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
- готовить желе;
- хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варит сахарный сироп для промочки изделий;
- варит сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;
- готовит жженый сахар;
- готовит посыпки;
- готовит помаду, глазури;
- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводит до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества;
- взвешивает, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществляет взаимозаменяемость продуктов соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

- выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования:
- подготавливает начинки, фарши;
- подготавливает отделочные полуфабрикаты;
- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводит оформление хлебобулочных изделий;
- выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований безопасности готовой продукции;
- соблюдает выход при порционировании;
- выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеет профессиональной терминологией;

консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества;
- взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- продуктов осуществляет взаимозаменяемость соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
- выбирает, применяет различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливает продукты;
- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводит оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирает. безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционирует (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований безопасности готовой продукции;
- соблюдает выход при порционировании;
- выдерживат условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

	 выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к — реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	 подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; 	
	- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводит формование рулетов из бисквитного	
	полуфабриката; - готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	 выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов 	
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 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; 	

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 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 деятельность	
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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ84
	1.1. Цель и место профессионального мо	дуля в структуре образовательной программы 84
	1.2. Планируемые результаты освоения	профессионального модуля 84
	1.3. Обоснование часов вариативной час	ти ОПОП-П 257
2.	Структура и содержание профессионаля	ьного модуля89
	2.1. Трудоемкость освоения модуля 89	·
	2.2. Структура профессионального модуля	90
	2.3. Содержание профессионального модуля	91
	2.4. Курсовой проект (работа) (для специалы	ностей СПО, если предусмотрено)
3.	Условия реализации профессиональног	то модуля101
	3.1. Материально-техническое обеспечение	101
	3.2. Учебно-методическое обеспечение	101
4.	Контроль и оценка результатов освоени	ия профессионального модуля103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.7. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.6 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.8. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	·
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативноправовой документации;	

профессиональное и личностное развитие	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

OK.10	рассчитывать размеры выплат по	основы предпринимательской деятельности	
Пользоваться	процентным ставкам кредитования;	основы финансовой грамотности	
профессиональной документацией на	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	правила разработки бизнес-планов	
государственном и	в рамках профессиональной	порядок выстраивания презентации	
иностранных языках	деятельности;	кредитные банковские продукты	
	определять источники		
	финансирования		
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
Использовать знания	процентным ставкам кредитования,		
по финансовой грамотности,	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	правила разработки бизнес-планов	
планировать	в рамках профессиональной	порядок выстраивания презентации	
предпринимательскую деятельность в	деятельности;	кредитные банковские продукты	
профессиональной	определять источники		
сфере	финансирования		
ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывать рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 	 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции школьного питания, и правила ухода за ними; Технологии приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче кулинарной продукции школьного питания; Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания, при их тепловой обработке; Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания; Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции школьного питания; Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	- Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для кулинарной продукции школьного питания; - Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; - Подготовки товарных отчетов по приготовлению кулинарной продукции школьного питания икулинарной продукции школьного питания
ПК.6.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составлять калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания; Тотовить блюда, напитки и	 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции школьного питания, и правила ухода за ними; Технологии приготовления кулинарной 	 Разработки рецептов кулинарной продукции школьного питания; Подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления
	кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;	продукции школьного питания в организациях питания;	кулинарной продукции
	Termonorn recking kapitan, penentan,	opramijacjima initaliin,	

Vargurananan naanuura	The Constitute of Managery and Managery	******
– Комбинировать различные	– Требования к качеству, срокам и	школьного
способы приготовления и сочетания	условиям хранения, порционированию,	питания;
основных продуктов с	оформлению и подаче кулинарной	– Подготовки
дополнительными ингредиентами для	продукции школьного питания;	оборудования,
создания гармоничных кулинарной	 Правила составления заявок на 	инвентаря для
продукции школьного питания;	продукты, ведения учета и составления	приготовления
 Использовать компьютер и 	товарных отчетов о приготовлении	кулинарной
мобильные устройства со	кулинарной продукции школьного питания с	продукции
специализированным программным	использованием специализированного	школьного
обеспечением для подготовки отчетов,	программного обеспечения;	питания;
разработки рецептур	 Способы сокращения потерь и 	 Приготовления
 Использовать кухонных роботов 	сохранения питательной ценности пищевых	и оформление
при приготовлении кулинарной	продуктов, используемых при	кулинарной
продукции школьного питания;	приготовлении кулинарной продукции	продукции
 Готовить и презентовать 	школьного питания, при их тепловой	школьного
кулинарной продукции школьного	обработке;	питания;
питания с элементами;	 Процессы и режимы приготовления 	
 Производить оценку качества на 	кулинарной продукции школьного питания;	
промежуточных этапах приготовления	 Способы применения ароматических 	
кулинарной продукции школьного	веществ с целью улучшения вкусовых	
питания;	качеств кулинарной продукции школьного	
Оценивать качество приготовления и	питания;	
безопасность готовой кулинарной	 Технологии наставничества и обучения 	
продукции школьного питания	на рабочих местах;	
продукции школьного питания	 Принципы ХАССП в организациях 	
	общественного питания;	
	Требования охраны труда, санитарии и	
	гигиены, пожарной безопасности в	
	организациях питания;	
	· l. · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа «ПМ 06. Приготовление блюд школьного питания» распределена с учетом потребностей регионального рынка труда и направлена на формирование дополнительных профессиональных компетенций, соответствующих запросу работодателя (ИП Леванцова Н.И.)

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	126	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	15	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72

производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 06.02 в форме экзамена	3	
УП 06		
ПП 06 ПМ 06(квалификационный экзамен)	6	
Всего	366	266

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
	Раздел 1. МДК 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	35	12	35	32	-	3			
	Раздел 2. МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	109	38	106	94	-	12	3		
	Учебная практика	72	72			•	•		72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	366	266	141	126	-	15	9	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ03), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 06.01. Организация приго школьного питания	отовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	35/12	
Раздел 1. Организация пригото школьного питания	вления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	32	
Тема 1.1 Общие требования к	Содержание	4	
организации общественного питания в образовательных организациях	 Организация общественного питания в образовательных организациях. Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания обучающихся образовательных организаций. Нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания в образовательных организациях 	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2. Организация работы школьных пищеблоков	Содержание	8	
школьных пищеолоков	1. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню. Организация работы мясного цеха (мясо-рыбного).	4	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11

	Назначение, размещение, структура, особенности овощного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		
	2. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы холодного цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.	4	
	Организация работы горячего цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню. 3. Организация работы мучного цеха.		
	Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		
Тема 1.3.	Содержание	8	
Механическое и тепловое оборудование пищеблоков в школьном питании	1. Машины для обработки овощей. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей (картофелеочистительной машины МОК - 250, КНН 600, овощерезательных машин МРО 200).	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
	2. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах	2	

	энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. 3. Оборудование для раздачи пищи Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовлении кулинарной продукции школьного питания и правила ухода за ними.	2	
	Содержание	12	
Тема 1.4. Нормативнотехнологическая документация организации питания	 Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания. Сборник рецептур блюд. Технологические карты. Технико-технологические карты. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения. 	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа. Расчет потребности в сырье, продуктах в для приготовления кулинарной продукции школьного питания.	4	

	П	1	T
	Практическая работа. Оформление заявки, отчета посредством специализированного программного обеспечения	2	
	Практическая работа. Разработка рецептур, технологически карты кулинарной продукции школьного питания	4	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.01		
	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 при приготовлении блюд	3	
	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.		
МДК 06.02. Организация приг школьного питания	готовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	109/38	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания		94	
Тема 2.1 Особенности питания	Содержание	18	
школьников	1. Требования к организации питания школьников. Особенности питания школьников. Среднесуточные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков школьного возраста	2	ПК 6.2; ОК 01-ОК 11
	 Модели организации питания. Модель организации питания с полным циклом производства продукции. Модель организации питания с полным циклом производства на доставляемом сырье. Модель организации питания через школьно-базовые столовые. Модель организации питания через комбинаты школьного Питания. Модель организации питания по технологии Cook&Chill 	4	
	3. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания	4	
	3. Принципы и правила составления меню для детей школьного возраста.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа. Составление комплексного меню завтраков и обедов для детей школьного возраста с учетом 2-х возрастных групп.	4	
Тема 2.2	Содержание	18	ПК 6.2;

Ассортимент и технологии	1. Ассортимент супов и соусов для школьного питания.		ОК 01-ОК 11
приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания Супы и соусы для школьного	Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками	6	
питания	2. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цвет-ной капусты:	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление заправочных супов для школьного питания	4	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление суп-пюре для школьного питания	4	
Тема 2.3	Содержание	12	ПК 6.2;
Блюда из круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания	1. Ассортимент блюд из круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания для школьного питания	6	ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания	6	
	Содержание	14	ПК 6.2;

Тема 2.4 Блюда из мяса и	Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы для школьного		ОК 01-ОК 11
домашней птицы для	питания.		
школьного питания	Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов отварные; птица		
	отварная, язык отварной с соусом, мясо отварное; Блюда из мяса и		
	субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная	8	
	с луком, печень по-строгановски; Блюда из домашней птицы,		
	мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе,		
	говядина тушеная с черносливом, плов из птицы, птица тушеная в		
	сметанном соусе		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа.		
	Приготовление, оформление блюд из мяса и домашней птицы для	6	
	школьного питания		
	Internal of the factor of the		
Тема 2.5	Содержание	10	ПК 6.2;
Блюда из рыбы для школьного	Ассортимент блюд из рыбы для школьного питания.		ОК 01-ОК 11
питания	Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами,		
	гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под	6	
	молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные		
	любительские, зразы рыбные рубленые		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа.	4	
	Приготовление, оформление блюд из рыбы для школьного	-	
	питания		
	Intuina		
Тема 2.6 Блюда из яиц,	Содержание	12	ПК 6.2;
творога,	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра, муки для школьного		ОК 01-ОК 11
	питания.	6	
ı			

сыра, муки для школьного питания	Блины. Оладьи. Ватрушки. Пироги. Булочки. В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд из рыбы для школьного питания	6	
Тема 2.8 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей	Содержание Ассортимент сладких блюд и напитков для школьного питания. Плоды, ягоды свежие. Кисели. Компоты. Желе. Напитки.	6	ПК 6.2; ОК 01-ОК 11
дошкольного и школьного возраста	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Приготовление, оформление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами	4	

Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.02		
	 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 при приготовлении блюд Сбор информации, в том числе с использованием 	12	
	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.		
Промежуточная аттестация	раздела.	3	

Учебная практика ПМ 06	Виды работ:		
	 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывать рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 		
	 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составлять калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания; Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарной продукции школьного питания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур 	72	
	 Использовать кухонных роботов при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Готовить и презентовать кулинарной продукции школьного питания с элементами; Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кулинарной продукции школьного питания 		

Производственная практика ПМ 06	Виды работ: — Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для кулинарной продукции школьного питания; — Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; — Подготовка товарных отчетов по приготовлению кулинарной продукции школьного питания; — Разработка рецептов кулинарной продукции школьного питания; — Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции школьного питания; — Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Приготовление и оформление кулинарной продукции школьного питания	144	
Промежуточная аттестация в ф	орме квалификационного экзамена	6	
Всего		366/266	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

- 1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Мсоква: Академия, 2022. 400 с.
- 2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019.-320 с.
- 3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 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, 2022.-240 с.
- 5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 320 с.
- 6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 8. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018. 336 с
- 9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2020. 128 с.
- 10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 1. СНЕГАЯТ. 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.M.: 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 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- 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. 1324-03Гигиенические 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы
	(показатели освоенности компетенций)	оценки
ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	 Прогнозирует потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивает расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывает рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводит обучение помощника повара на рабочем месте Оформляет заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 	Дифференцированный зачет, квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,
ПК.6.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	 Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составляет калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания; Готовит блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; Комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными 	оценка тестового контроля.

	ингредиентами для создания гармоничных кулинарной продукции школьного питания; — Использует компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур — Использует кухонных роботов при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; — Готовит и презентовать кулинарной продукции школьного питания с элементами; — Производит оценку качества на промежуточных этапах приготовления кулинарной продукции школьного питания; — Оценивает качество приготовления и безопасность готовой кулинарной продукции школьного питания	
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 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 деятельность 	
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	 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

государственном и иностранном языке	 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
изделий разнообразного ассортимента»	82
«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	
изделий, закусок разнообразного ассортимента»	34
«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарны	IX
изделий, закусок разнообразного ассортимента»	99
«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладки	X
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента »	137
«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	179
«ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания (ИП Леванцова	
Н.И.)» 1	100

2024 г.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая х	карактеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРО	ОФЕССИОНА	АЛЬНОГО МОД	ДУЛЯ84
1.1. L	Įель и место профессионального мос	дуля в структуре	: образовательн	ной программы	84
1.2. П	<mark>Тланируемые результаты освоения і</mark>	профессионально	го модуля	84	
1.3. C	<mark>Обоснование часов вариативной час</mark> п	пи ОПОП-П	257		
2. Структу	ра и содержание профессиональ	ьного модуля	•••••	•••••	89
2.1. Трудо	ремкость освоения модуля 89				
2.2. Cmpy	ктура профессионального модуля	90			
2.3. Содер	ожание профессионального модуля	91			
2.4. Курсо	овой проект (работа) (для специальн	юстей СПО, если	предусмотренс	o)	
3. Условия	преализации профессионального	о модуля	•••••	•••••	101
3.1. Mame	ериально-техническое обеспечение	101			
3.2. Учебн	но-методическое обеспечение	101			
4. Контрол	іь и оценка результатов освоени	я профессиона	ального модул	я	103

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.1 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[:]

Код ОК, ПК	ОК, ПК Уметь		Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;	навыками -
	профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	структуру плана для решения задач;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	

OV M	ONEGHURODI INGEL POSSOTI MONTHONIO	HANNAHADINIAANIA AANANA WAREELA AANA	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности	
Работать в коллективе	взаимодействовать с коллегами, руководством,	коллектива, психологические особенности личности;	
и команде, эффективно	клиентами в ходе профессиональной	осооенности личности,	
взаимодействовать с	деятельности	основы проектной деятельности	
коллегами,		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
руководством,			
клиентами			
OK.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	особенности социального и	
Oavervaamp reger vagervaa	документы по профессиональной тематике на	культурного контекста;	
Осуществлять устную	государственном языке, проявлять толерантность	правила оформления документов и	
и письменную коммуникацию на	в рабочем коллективе	построения устных сообщений.	
государственном языке		построения устных сообщении.	
с учетом особенностей			
социального и			
культурного контекста			
OK.06	понимать и описывать значимость своей	сущность гражданско-патриотической	
п	профессии;	позиции, общечеловеческих ценностей;	
Проявлять гражданско-			
патриотическую	применять стандарты антикоррупционного	значимость профессиональной	
позицию,	поведения	деятельности по профессии;	
демонстрировать		стандарты антикоррупционного	
осознанное поведение		поведения и последствия его	
на основе		нарушения	
традиционных общечеловеческих			
ценностей, применять			
стандарты			
антикоррупционного			
поведения			
OK.07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности	
C×		при ведении профессиональной	
Содействовать	определять направления ресурсосбережения в	деятельности;	
сохранению	рамках профессиональной деятельности по	aguanu ia nagunari, ag taŭatnanguri ia n	
окружающей среды, ресурсосбережению,	профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
эффективно		профессиональной деятельности,	
действовать в		пути обеспечения ресурсосбережения	
чрезвычайных			
ситуациях			
. , ,			
OK.08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в	
Иопон зовот статат -	деятельность для укрепления здоровья,	общекультурном, профессиональном и	
Использовать средства физической культуры	достижения жизненных и профессиональных	социальном развитии человека;	
для сохранения и	целей;	основы здорового образа жизни;	
укрепления здоровья в	применять рациональные приемы двигательных	основы эдорового оораза жизни,	
процессе	функций в профессиональной деятельности;	условия профессиональной	
профессиональной	TJ	деятельности и зоны риска физического	
деятельности и	пользоваться средствами профилактики	здоровья для профессии;	
поддержания	перенапряжения характерными для данной		
необходимого уровня	профессии	средства профилактики	
физической		перенапряжения	
подготовленности			
OTC 00			
OK.09	применять средства информационных технологий	современные средства и устройства	
Использовать	для решения профессиональных задач;	информатизации;	
информационные	использовать современное программное	порядок их применения и программное	
технологии в	обеспечение	обеспечение в профессиональной	
профессиональной		деятельности	
деятельности			
OK.10	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	
Пользоваться	ставкам кредитования;	деятельности основы финансовой	
профессиональной	определять инвестиционную привлекательность	грамотности	
документацией на	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-планов	
and the state of t	деятельности;		

государственном и	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
иностранных языках		кредитные банковские продукты	
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской деятельности основы финансовой	
Использовать знания	ставкам кредитования;	грамотности	
по финансовой	определять инвестиционную привлекательность	- panomoun	
грамотности, планировать	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
предпринимательскую		порядок выстраивания презентации	
деятельность в профессиональной	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
сфере			
ПК 1.1. Подготавливать	Умения:	Знания:	Практически й опыт в:
рабочее место,	 визуально проверять чистоту и 	 требования охраны труда, 	и опыт в.
оборудование, сырье,	исправность производственного инвентаря,	пожарной безопасности и	_
исходные материалы	кухонной посуды перед использованием;	производственной санитарии в	по
для обработки сырья,	 выбирать, рационально размещать на 	организации питания;	дготовке,
приготовления	рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,	 виды, назначение, правила 	уборке
полуфабрикатов в	сырье, материалы в соответствии с инструкциями	безопасной эксплуатации	рабочего места,
соответствии с	и регламентами, стандартами чистоты;	технологического оборудования,	подготовке к
инструкциями и регламентами		производственного инвентаря,	работе
регламентами	 проводить текущую уборку рабочего места 	инструментов, весоизмерительных	сырья,
	повара в соответствии с инструкциями и	приборов, посуды и правила ухода за	технологиче
	регламентами, стандартами чистоты:	ними;	ского
	- выбирать и применять моющие и	 последовательность выполнения 	оборудовани
	дезинфицирующие средства;	технологических операций,	Я,
		современные методы, техника	производств енного
	- владеть техникой ухода за весоизмерительным	обработки, подготовки сырья и	инвентаря,
	оборудованием;	продуктов;	инструменто
	- мыть вручную и в посудомоечной машине,	 регламенты, стандарты, в том 	В,
	чистить и раскладывать на хранение кухонную	числе система анализа, оценки и	весоизмерит
	посуду и производственный инвентарь в	управления опасными факторами	ельных
	соответствии со стандартами чистоты;	(система ХАССП) и нормативно-	приборов
	- мыть после использования технологическое	техническая документация,	
	оборудование и убирать для хранения съемные	используемая при обработке,	
	части;	подготовке сырья, приготовлении,	
		подготовке к реализации	
	- соблюдать правила мытья кухонных ножей,	полуфабрикатов;	
	острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;	 возможные последствия 	
		нарушения санитарии и гигиены;	
	 безопасно править кухонные ножи; 	 требования к личной гигиене 	
	 соблюдать условия хранения кухонной 	персонала при подготовке	
	посуды, инвентаря, инструментов;	производственного инвентаря и	
	_	кухонной посуды;	
	 проверять соблюдение температурного 	 виды, назначение, правила 	
	режима в холодильном оборудовании;	применения и безопасного хранения	
	– выбирать оборудование,	чистящих, моющих и	
	производственный инвентарь, инструменты,	дезинфицирующих средств,	
	посуду в соответствии с видом сырья и способом	предназначенных для последующего	
	его обработки;	использования;	
	– включать и подготавливать к работе	 правила утилизации отходов; 	
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	– виды, назначение	
	весоизмерительные приборы в соответствии с	упаковочных материалов, способы	
	инструкциями и регламентами, стандартами	хранения сырья и продуктов;	
	чистоты;		
		 способы и правила 	
	-соблюдать правила техники безопасности,	порционирования (комплектования),	
	пожарной безопасности, охраны труда;	упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки	
	 оценивать наличие, определять объем 	кухонных ножей;	
	заказываемых продуктов в соответствии с	, , , ,	
	потребностями, условиями хранения; оформлять		

	заказ в письменном виде или с использованием	 ассортимент, требования к 	
	электронного документооборота;	качеству, условия и сроки хранения	
		традиционных видов овощей, грибов,	
	 пользоваться весоизмерительным 	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,	
	оборудованием при взвешивании продуктов;	домашней птицы, дичи;	
	 сверять соответствие получаемых 	1	
	продуктов заказу и накладным;	 правила оформления заявок 	
	inpogykrob sukusy ii mukuugiibiin,	на склад;	
	 проверять органолептическим 	 правила приема продуктов по 	
	способом качество, безопасность сырья,	количеству и качеству;	
	продуктов, материалов;		
	CONTROLLED HEATH TRANSPORT OF PROMOTIVE	-ответственность за сохранность	
	 сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо 	материальных ценностей;	
	скоропортящихся продуктов;	–правила снятия остатков на рабочем	
		месте;	
	 обеспечивать хранение сырья и 		
	пищевых продуктов в соответствии с	–правила проведения контрольного	
	инструкциями и регламентами, стандартами	взвешивания продуктов;	
	чистоты, соблюдением товарного соседства;	рили пазнананна и правила	
	 осуществлять выбор сырья, продуктов, 	 виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- 	
	материалов в соответствии с технологическими	оценки качества и безопасности сырья	
	требованиями;	и материалов;	
	, ,		
	 использовать нитрат-тестер для оценки 	–правила обращения с тарой	
	безопасности сырья	поставщика;	
		HINDRING HORONGH POCONOMORNIZONI NOFO	
		 –правила поверки весоизмерительного оборудования 	
		ооорудования	
ПК 1.2. Осуществлять	Умения:	Знания:	– обработке
обработку, подготовку	_	_	различными
овощей, грибов, рыбы,	 распознавать недоброкачественные 	 требования охраны труда, 	методами,
нерыбного водного	продукты;	пожарной, электробезопасности в	подготовке
сырья, мяса, домашней	 выбирать, применять различные 	организации питания;	традиционн
птицы, дичи, кролика	методы обработки (вручную, механическим	 виды, назначение, правила 	ых видов
	способом), подготовки сырья с учетом его вида,	безопасной эксплуатации	овощей, грибов,
	кондиции, технологических свойств,	технологического оборудования,	рыбы,
	рационального использования, обеспечения	производственного инвентаря,	нерыбного
	безопасности;	инструментов, весоизмерительных	водного
	 соблюдать стандарты чистоты на 	приборов, посуды и правила ухода за	сырья, мяса,
	рабочем месте;	ними	домашней
	Face con more,	 методы обработки 	птицы, дичи,
	 различать пищевые и непищевые 	традиционных видов овощей, грибов,	кролика;
	отходы;	рыбы, нерыбного водного сырья,	
	HO HEOTOD HADOTA HAMADA AO OTAO HAA K	домашней птицы, дичи, кролика;	xp
	 подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом 		анении
	требований по безопасности; соблюдать правила	 способы сокращения потерь 	обработанны
	утилизации непищевых отходов;	сырья, продуктов при их обработке, хранении;	х овощей,
	,	<u>r</u> ,	грибов,
	 осуществлять упаковку, маркировку, 	 способы удаления излишней 	рыбы, мяса,
	складирование, хранение неиспользованных	горечи, предотвращения потемнения	домашней
	пищевых продуктов, соблюдать товарное	отдельных видов овощей и грибов;	птицы, дичи,
	соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	 санитарно-гигиенические 	кролика
	осуществиять ротацию,	требования к ведению процессов	
	 соблюдать условия и сроки хранения 	обработки, подготовки пищевого	
	обработанного сырья с учетом требований по	сырья, продуктов	
	безопасности продукции;		
		– формы, техника нарезки,	
		формования традиционных видов	
		овощей, грибов;	
		 способы упаковки, 	
		складирования, правила, условия,	
		сроки хранения пищевых продуктов	
THE LOWER			
ПК 1.3. Проводить	 соблюдать правила сочетаемости, 	 требования охраны труда, 	_
приготовление и	взаимозаменяемости основного сырья и	пожарной безопасности и	приготовлен
подготовку к			ИИ

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними:
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

полуфабрика тов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразн ого ассортимент а, в том числе региональны х;

порциониров ании (комплектов ании), упаковке на вынос, хранении полуфабрика тов;

ве дении расчетов, взаимодейст вии с потребителя ми при отпуске продукции с прилавка/раз дачи, на вынос

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

Умения:

- соблюдать правила сочетаемости,
 взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- –владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
- -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- –нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

приготовлен ии полуфабрика тов для блюд. кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразн ассортимент а. в том числе региональны x;

порциониров

 –готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); — способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; — техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на	ании (комплектов ании), упаковке на вынос, хранении полуфабрика тов; ведении расчетов, взаимодейст вии с потребителя ми при отпуске продукции с прилавка/раз дачи, на вынос

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ <u>№</u> п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую
1			Dangar 1 Tayra 1.2	10	программу Урнублания
1.	<u> </u>	_	Раздел 1. Тема 1.2.	10	Углубление
			Организация и		подготовки,
			техническое оснащение		определяемой
			работ по обработке		содержанием
			овощей и грибов		обязательной части
			Раздел 2. Тема 1.3.	20	образовательных
			Приготовление		программ
			полуфабрикатов из рыбы		

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	152	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	9	-
Практика, в т.ч.:	216	216

учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета	4	
МДК 01.02 в форме экзамена		
УП 01		
ПП 01 ПМ 01(квалификационный экзамен)		
Всего	387	266

2.2. Структура профессионального модуля

2.2. Структура профессионального модуля			T						
Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации	64	20	64	60	-	4	-		
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента									
	101	30	97	92	_	5	4		
полуфабрикатов из него)2					
Учебная практика	108	108						108	
Производственная практика	108	108							108
Промежуточная аттестация	6						6		
Всего:	387	266	165	152	-	9	6	108	108
	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Учебная практика Производственная практика Промежуточная аттестация	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 Учебная практика 108 Производственная практика 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, час. в в раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 20 64 60 - 4 Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 30 97 92 - 5 Учебная практика 108 108 108 108 108 Производственная практика 6 6 6 6 6 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, час. Всего, на приготовлению подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 64 20 64 60 - 4 - Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него 101 30 97 92 - 5 4 Производственная практика 108 108 108 108 6 6	Наименования разделов профессионального модуля Всего, час. Всего, ч

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем МДК. 01.01. Организац	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия ия приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<u>-</u>	работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов изделий разнообразного ассортимента	60/20	
		-	
Тема 1.1.	Содержание	8	ПК 1.1; ПК 1.2
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
подготовки к реализации полуфабрикатов из них	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).		
	3. Правила составления заявки на сырье.		
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 1. Составление заявки на сырье	2	
Тема 1.2.	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл,		

оснащение работ по	последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила		ПК 1.3; ПК 1.4;
обработке овощей и грибов	безопасной организации работ		ОК 01-ОК 11
Триоов	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,		
	инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий	8	_
	Практическая работа 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	4	
	Практическая работа 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4	
Тема 1.3.	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое оснащение работ по	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	

	Практическая работа 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2	
Тема 1.4.	Содержание	20	ПК 1.1; ПК 1.2
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 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических занятий	6	-
	Практическая работа 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Практическая работа 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Практическая работа 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
Самостоятельная работа обучащихся	 Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 01.01 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 практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 9. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 10. 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. 	4	

МДК 01.02. Процессы	11. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	101/30	
Раздел 2. Обработка с	ырья и приготовление полуфабрикатов из него	92/30	
Тема 1.1	Содержание	16	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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 обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	Практическая работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты перца, кабачков, баклажан, помидоров к фаршированию.	4	
Тема 1.2.	Содержание	6	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11

	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
Тема 1.3	Содержание	20	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4;
рысы	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		ОК 01-ОК 11
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Практическая работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	Практическая работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 1.4	Содержание	8	ПК 1.1; ПК 1.2
Обработка, подготовка мяса, мясных	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
продуктов	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный		

	разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 1.5	Содержание	18	ПК 1.1; ПК 1.2
Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
продуктов	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
	Практическая работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Тема 1.6	Содержание	6	
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 1.7	Содержание	18	ПК 1.1; ПК 1.2
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы,	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01-ОК 11
дичи, кролика	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2	
	Практическая работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4	
Самостоятельная	Тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении МДК 01.02	5	
работа	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 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. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		
Курсовая работа (проег	Курсовая работа (проект)		
Промежуточная аттестация		4	
Учебная практика ПМ 01	Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой,	108	

крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

- 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
- 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
- 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
- 6. 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.).
- 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
- 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
- 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
- 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
- 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
- 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

	14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.		
	15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.		
	16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		
	17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная	Виды работ:	108	
практика ПМ 01	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 (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
	9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	387/266	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. 11-е изд., стер. М.: Академия, 2019. 400 с
- 13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019. 320 с.
- 14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. М.: Альфа, 2019. 416 с.
- 16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. 1-е изд. М.: Академия, 2019. 240 с.
- 17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. М.: Академия, 2019. 336 с.
- 18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования. Ростов н/Д.: Феникс, 2019. 373 с.
- 20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2019. 128 с.
- 21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.
- 22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. М.: Академия, 2021. 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 26. . Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019. 576 с.: ил. ISBN 978-5-98176-059-4.
- 27. 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, 2019. 336 с.
- 28. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. 2-е изд., стер. М.: Академия, 2019. 160 с.

- 29. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. М.: Академия, 2019. 96 с.
- 30. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. М.: Академия, 2020.-112 с.
- 31. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- 32. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-
 - 33. М.: Стандартинформ, 2014.-ІІІ, 8 с.
- 34. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 35. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 36. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.M.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 37. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.III, $12\ c$.
- 38. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 39. 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.
- 40. 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.
- 41. 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, 2019.544с.
- 42. 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, 2020.808с.
- 43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 2020. 615 с.
- 44. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 2019.560 с.
- 45. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 46. 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-Ф3].
- 47. 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].

- 48. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 49. 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.
- 50. 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

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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля
	(показатели освоенности компетенций)	и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	 — визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; — выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: — выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; — владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — моет после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; — соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; — безопасно правит кухонные ножи; — соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; — проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; — выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; — включает и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — оценивает наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; — пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; — сверяет соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; — проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, матер	и методы оценки Контрольные работы, зачет, квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осимествиясть выбор, сырья продуктор метериодор в соответствии с	
	 осуществляет выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использует нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	
ПК 1.2.	 распознает недоброкачественные продукты; 	
Осуществлять обработку,	 распознает недоорокачественные продукты, выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, 	
подготовку овощей, грибов,	механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции,	
рыбы, нерыбного водного	технологических свойств, рационального использования, обеспечения	
сырья, мяса, домашней птицы,	безопасности;	
дичи, кролика.	 соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; 	
~~, - 1	 различает пищевые и непищевые отходы; 	
	 подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых 	
	отходов;	
	- осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение	
	неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия	
	и сроки хранения, осуществлять ротацию;	
	- соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом	
7774 4 0	требований по безопасности продукции;	
ПК 1.3.	- соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	
Проводить приготовление и	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранить пряности и	
подготовку к реализации полуфабрикатов	приправы в измельченном виде;	
разнообразного ассортимента	- выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления	
для блюд, кулинарных изделий	полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального	
из рыбы и нерыбного водного	использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	
сырья.	 владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; 	
	 нарезает, измельчать рыбу вручную или механическим способом; 	
	- порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты	
	из рыбы и рыбной котлетной массы;	
	- соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании	
	(комплектовании); – проверяет качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,	
	комплектованием; применять различные техники порционирования,	
	комплектования с учетом ресурсосбережения;	
	- выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично	
	упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,	
	способом и сроком реализации — обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство	
	скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	
	- рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных	
	полуфабрикатов;	
	владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
ПК 1.4.	 соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и 	
Проводить приготовление и	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
подготовку к реализации	- выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления	
полуфабрикатов	полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения	
разнообразного ассортимента	безопасности готовой продукции; – владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов,	
для блюд, кулинарных изделий	- владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;	
из мяса, домашней птицы,	 владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; 	
дичи, кролика.	- нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса,	
	домашней птицы, дичи, кролика; — готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;	
	 тотовит полуфаорикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных 	
	полуфабрикатов,	
	консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе;	
OVA	- владеет профессиональной терминологией	
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; 	
Выбирать способы решения	контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	
задач профессиональной	профессиональной деятельности;	
деятельности, применительно к	 оптимальность определения этапов решения задачи; 	
различным контекстам.	 адекватность определения потребности в информации; 	
	эффективность поиска;адекватность определения источников нужных ресурсов;	
	 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	
OV 02	плана	
ОК 02	 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	
L	профессиональный профессионый экди і,	

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
OK 04	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06	понимание значимости своей профессии
Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10	 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	 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 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности

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

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Обща	я характеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ П	ГРОФЕССИО	нального :	модуля	84
1.1.	Цель и место профессионального мос	дуля в структу	ре образовател	пьной програм <i>и</i>	<i>1ы</i> 84	
1.2.	Планируемые результаты освоения і	профессиональ	ного модуля	84		
1.3.	Обоснование часов вариативной част	пи ОПОП-П	257			
2. Струк	стура и содержание профессиональ	ьного модуля	•••••	•••••		89
2.1. Tp	удоемкость освоения модуля 89	·				
2.2. Cm	пруктура профессионального модуля	90				
2.3. Co	держание профессионального модуля	91				
2.4. Ky	рсовой проект (работа) (для специальн	ностей СПО, ес.	ли предусмотре	гно)		
3. Услов	вия реализации профессионального	о модуля		•••••	1	01
3.1. M	атериально-техническое обеспечение	101				
3.2. Уч	ебно-методическое обеспечение	101				
4. Контр	ооль и оценка результатов освоени	я профессио	нального мод	уля	1	03

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01	распознавать задачу и/или проблему в	актуальный профессиональный	-
D ~ ~	профессиональном и/или социальном контексте;	и социальный контекст, в	
Выбирать способы		котором приходится работать и	
решения задач	анализировать задачу и/или проблему и выделять её	жить;	
профессиональной	составные части;	aguapur ia nataunuru	
деятельности, применительно к	определять этапы решения задачи;	основные источники информации и ресурсы для	
различным	r r,,,,,	решения задач и проблем в	
контекстам	выявлять и эффективно искать информацию,	профессиональном и/или	
KOHTCKCTAM	необходимую для решения задачи и/или проблемы;	социальном контексте;	
		социальном контексте,	
	составить план действия;	алгоритмы выполнения работ в	
	определить необходимые ресурсы;	профессиональной и смежных	
	определить необходимые ресурсы,	областях;	
	владеть актуальными методами работы в		
	профессиональной и смежных сферах;	методы работы в	
		профессиональной и смежных	
	реализовать составленный план;	сферах;	
	avanuana maayay mag u maa ta tamaya anayy mayamayy	структуру плана для решения	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	задач;	
OK.02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура	-
0	1	информационных источников	
Осуществлять поиск,	определять необходимые источники информации;	применяемых в	
анализ и	планировать процесс поиска;	профессиональной	
интерпретацию	платтровать процесс полека,	деятельности;	
информации, необходимой для	структурировать получаемую информацию;	приемы структурирования	
выполнения задач		приемы структурирования информации;	
профессиональной	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
деятельности	оценивать практическую значимость результатов	формат оформления	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	поиска;	результатов поиска	
	noneka,	информации	
	оформлять результаты поиска		
OK.03	определять актуальность нормативно-правовой	содержание актуальной	
	документации в профессиональной деятельности;	нормативно-правовой	
Планировать и		документации;	
реализовывать	применять современную научную		
собственное	профессиональную терминологию;	современная научная и	
профессиональное и		профессиональная	
TITLING OFFICE MODELLES	определять и выстраивать траектории	терминология;	
личностное развитие	профессионального развития и самообразования	терминология,	

		возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
клиентами			
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
OK.06	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-	
Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
антикоррупционного поведения			
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения	
		ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	
подготовленности		средства профилактики перенапряжения	
OK.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	

Использовать	использовать современное программное	порядок их применения и	
информационные	обеспечение	программное обеспечение в	
технологии в		профессиональной	
профессиональной		деятельности	
деятельности			
OK.10	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	
OR.10	ставкам кредитования;	деятельности основы	
Пользоваться	,	финансовой грамотности	
профессиональной	определять инвестиционную привлекательность		
документацией на	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-	
государственном и	деятельности;	планов	
иностранных языках	опродолять натанины финаналирования	Hong Hole Di Jorno Jino Jing	
	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
		презентации	
		кредитные банковские	
		продукты	
OK 11			
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным	основы предпринимательской	
Использовать знания	ставкам кредитования;	деятельности основы	
по финансовой	определять инвестиционную привлекательность	финансовой грамотности	
грамотности,	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-	
планировать	деятельности;	планов	
предпринимательскую			
деятельность в	определять источники финансирования	порядок выстраивания	
профессиональной		презентации	
сфере		кредитные банковские	
		продукты	
		продукты	
ПК 2.1.	Умения:	Знания:	Практический
Подготавливать			опыт в:
рабочее место,	– выбирать, рационально размещать на рабочем	 требования охраны труда, пожарной безопасности и 	нонготорио
оборудование, сырье,	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	производственной санитарии в	 подготовке, уборке рабочего
исходные материалы	регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	организации питания;	места, подготовке к
для приготовления горячих блюд,	persuantentianni, erungaprumi mererua, ungen puoor,	– виды, назначение, правила	работе, проверке
кулинарных изделий,	– проводить текущую уборку рабочего места повара	безопасной эксплуатации	технологического
закусок	в соответствии с инструкциями и регламентами,	технологического оборудования,	оборудования,
разнообразного	стандартами чистоты;	производственного инвентаря,	производственного инвентаря,
ассортимента в	DIVOUDOTE IL HIDUNOUGTE MOTORINO IL	инструментов,	инструментов,
соответствии с	–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	весоизмерительных приборов,	весоизмерительных
инструкциями и			_
регламентами	1 113 1 1 1 1	посуды и правила ухода за	приборов;
	 владеть техникой ухода за весоизмерительным 	ними;	подготовка к
i e	 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; 	ними; – организация работ по	подготовка к использованию
	оборудованием;	ними;	подготовка к использованию обработанного
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд,	подготовка к использованию обработанного сырья,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд,	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гитиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных
	оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

правила

готовых бульонов,

отваров;

утилизации

пряностей, приправ и других расходных материалов;

отходов осуществлять их выбор в соответствии с вилы. назначение технологическими требованиями; упаковочных материалов, способы хранения пищевых обеспечивать их хранение в соответствии с продуктов; инструкциями и регламентами, стандартами виды, назначение чистоты; оборудования, инвентаря посуды, используемых для - своевременно оформлять заявку на склад порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы И правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов правила выбора основных ПК 2.2. Осуществлять подбирать в соответствии с технологическими подготовки требованиями, оценивать качество и безопасность продуктов и дополнительных приготовление. основных основных продуктов И дополнительных ингредиентов с учетом их непродолжительное продуктов и ингредиентов; сочетаемости, хранение бульонов, дополнительных организовывать их хранение до момента взаимозаменяемости; отваров ингредиентов, использования: критерии оценки качества разнообразного приготовлении выбирать, подготавливать пряности, приправы, основных продуктов ассортимента хранении, отпуске дополнительных ингредиентов бульонов, отваров взвешивать, измерять продукты, входящие в для бульонов, отваров; состав бульонов, отваров в соответствии с нормы взаимозаменяемости рецептурой; сырья и продуктов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в классификация, рецептуры, соответствии с нормами закладки, особенностями пищевая ценность, требования к заказа, сезонностью; качеству, метолы использовать региональные продукты для приготовления, кулинарное приготовления бульонов, отваров назначение бульонов, отваров; - температурный режим и выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: правила приготовления - обжаривать кости мелкого скота; бульонов, отваров; виды технологического - подпекать овощи; оборудования производственного инвентаря, - замачивать сушеные грибы; используемые при приготовлении бульонов. - доводить до кипения и варить на медленном огне отваров, правила их безопасной бульоны и отвары до готовности; эксплуатации; - санитарно-гигиенические - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; требования к процессам приготовления, хранения и использовать для приготовления бульонов подачи кулинарной продукции; техника порционирования, концентраты промышленного производства; варианты оформления - определять степень готовности бульонов и отваров бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи и их вкусовые качества, доводить до вкуса: бульонов, отваров; температура порционировать, сервировать и оформлять подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды бульоны и отвары для подачи в виде блюда; подачи. выдерживать температуру подачи бульонов и термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых правила охлаждения, замораживания и хранения продуктов;

	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; — требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; въвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; особлюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности потовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учетом требований к безопасности поторой продукции; выборать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учетом гребителем при отпуске на вынос, в	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; — температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; — техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; — техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи супов; — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила разогревания супов; правила нототовых супов; правила разогребителями; — правила, техника общения с потребителями; - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; 	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их

	309		
разнообразного ассортимента	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощиые и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования	дополнительных ингредиентов для соусов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; — ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусных полуфабрикатов и соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; — температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производтых; — виды технологического оборудования и приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; — правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; — требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; — нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для получения соусов различной для потучения соусов различной для получения соусов различной для потуч	хранении и подготовке к реализации
		получения соусов различной консистенции — техника порционирования, варианты подачи соусов; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; — методы сервировки и	

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность дополнительных основных продуктов И ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов

> приготовлении, творческом оформлении И подготовке К реализации блюд и гарниров из овощей

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству,
 температура подачи блюд и
 гарниров из овощей и грибов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,

и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимолействии с

потребителями при

отпуске продукции

с прилавка/раздачи

для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила разогревания,
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

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

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
- взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов:
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству,
 температура подачи блюд из
 яиц, творога, сыра, муки;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости;
- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

приготовлении, творческом оформлении И подготовке реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос: взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

- разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных:
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- правила
- правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос:
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

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

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

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

приготовлении, творческом оформлении и подготовке реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

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

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, спепии:
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,
 взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы
 взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- органолептические способы определения готовности:
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы
 взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом

- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при

на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

отпуске продукции

- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без:
- бланшировать, отваривать мясные продукты;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кропика:
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

- сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных:
- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента:
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.			Раздел 1. Тема 1.2.	16	Углубление подготовки,
			Организация и	10	определяемой
			техническое		содержанием
			оснащение		обязательной
			работ по		части

приготорнацию		образовательных
приготовлению,		
хранению,		программ
подготовке к		
реализации		
бульонов,		
отваров, супов		
Тема 1.4.	6	
Организация и		
техническое		
оснащение		
работ по		
приготовлению,		
хранению,		
подготовке к		
реализации		
горячих блюд,		
кулинарных		
изделий,		
закусок		
Раздел 2. Тема	12	
1.2.		
Приготовление,		
подготовка к		
реализации		
заправочных		
супов		
разнообразного		
ассортимента		
Тема 2.2.	12	
Приготовление,	12	
подготовка к		
реализации		
соусов на муке	20	
Тема 3.1.	20	
Приготовление,		
подготовка к		
реализации		
горячих блюд и		
гарниров из		
овощей и		
грибов		
Тема 6.3.	8	
Приготовление		
и подготовка к		
реализации		
блюд из		
домашней		
птицы, дичи,		
кролика		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	248	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-

Практика, в т.ч.:	468	216
учебная	216	216
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01 в форме экзамена	3	
МДК 02.02 в форме дифференцированного зачета/экзамена	3	
УП 02		
ПП 02		
ПМ 02(квалификационный экзамен)	6	
Всего	746	554

2.2. Структура профессионального модуля

	2.2. Структура профессионал	DITOT O IVI	одулл							
Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1 - 11 ПК 2.1- 2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	86	24	83	74	-	9	3		
	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Учебная практика	216	62	183	174	-	9	3	216	
	Производственная практика	252	252							252
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	746	554	272	248	-	18		216	252

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем МДК 02.01 Организация прикулинарных изделий, закус	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия оцессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, ок разнообразного ассортимента	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч. 86/24	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
-	ок разнообразного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание 4. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 5. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа 1. Составление заявки на сырье	2 2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	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. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос З. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	16	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических занятий	6	

	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
	Практическая работа 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	16	ПК 2.1; ПК 2.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос З. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов	2	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	Практическая работа 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих соусов.	2	ОК 01-ОК 11

Тема 1.4.	Содержание	20	ПК 1.1; ПК 1.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	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.		ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01- ОК 11
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Практическое занятие 8. 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.	4	
	Практическое занятие 9. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	4	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 02.01 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	9	
	8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

	использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 10. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 11. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 12. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 13. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 14. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестаци	ı	3	
МДК 02.02. Процессы прит кулинарных изделий, заку	отовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, сок	186/62	
кулинарных изделий, заку	овления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	174/62	
Приготовление и подготов	ка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента одготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
Приготовление и подготов	ка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	4	ПК 2.1; ПК 2.2

Тема 1.2.	Содержание	12	
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов		ПК 2.1; ПК 2.2
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	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		
	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		
	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; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	OK 01-OK 11
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	
Тема 1.3.	Содержание	6	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,	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.		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов- пюре разнообразного ассортимента	2	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 1.4.	Содержание	6	
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, 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 		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2	ПК 2.3; ПК 2.4;

Тема 1.5. Приготовление, подготовка к реализации супов казачьей кухни	Содержание 1. Супы казачьей кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	4	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11 ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	Тематика практических занятий	2	
	Практическая работа 4. Приготовление, оформление и отпуск супов казачьей кухни	2	
Тема 2. Приготовление и г	26		
Тема 2.1. Классификация,	Содержание	4	ПК 2.1; ПК 2.2
ассортимент, значение в питании горячих соусов	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 2.2. Приготовление,	Содержание	12	ПК 2.1; ПК 2.2
подготовка к реализации соусов на муке	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		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом		ОК 01-ОК 11

	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.		
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 5 Приготовление соусов на муке различной консистенции		ПК 2.3; ПК 2.4;
	консистенции	6	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
			ОК 01-ОК 11
Тема 2.3	Содержание	4	
Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
сливках	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
			ОК 01-ОК 11

Тема 2.4.	Содержание	4	
Приготовление, подготовка к реализации сладких	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		ПК 2.1; ПК 2.2
(десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 3. Приготовление и поразнообразного ассортимент		и макаронных изделий	38
		20	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	20	
горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов		
овощен и грноов	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.		
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей:		ПК 2.1; ПК 2.2
	варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской		ПК 2.3; ПК 2.4;
	поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		ОК 01-ОК 11
	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		

	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	- ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4	ОК 01-ОК 11
Тема 3.2. Приготовление,	Содержание	18	
подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.		
макаронных изделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных		ПК 2.1; ПК 2.2
	изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп,		ПК 2.3; ПК 2.4;
	бобовых, макаронных изделий.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых		ПК 2.8
	для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш		ОК 01-ОК 11
	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		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	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		
	6. 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 В том числе практических и лабораторных занятий	8	ПК 2.1; ПК 2.2
	• •	,	,
	Практическая работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		ПК 2.3; ПК 2.4;
	тарниров из круп, оооовых и макаронных изделии	8	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
			ОК 01-ОК 11
Тема 4. Приготовление и по	 одготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного а	ассортимента	30
Тема 4.1.	Содержание	14	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	 8. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 9. 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. 10. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 11. 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. 12. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	13. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 14. 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 В том числе практические занятия Практическая работа 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом	4	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	взаимозаменяемости продуктов	4	ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 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 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. 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.	16	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий	6	ПК 2.1; ПК 2.2
	Практическая работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6	ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 5. Приготовление и по разнообразного ассортимен	одготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерв та	ыбного водного сырья	16
Тема 5.1.	Содержание	2	
Классификация, ассортимент блюд из рыбы	4. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		ПК 2.1; ПК 2.2
и нерыбного водного сырья	5. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.)		ПК 2.3; ПК 2.4;
	нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
	6. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		ОК 01-ОК 11
Тема 5.2.	Содержание	12	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4. 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) 5. 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.		ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	 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. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования 		
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4;
	Практическая работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2	ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 6. Приготовление и по птицы, дичи, кролика разно	 одготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясн ообразного ассортимента	 ных продуктов, домашней	40
Тема 6.1.	Содержание	4	ПК 2.1; ПК 2.2
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	 Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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 Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа 		ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 6.2.	Содержание	16	ПК 2.1; ПК 2.2
Приготовление и подготовка к реализации	6. 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,		ПК 2.3; ПК 2.4;

блюд из мяса, мясных продуктов	тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 7. 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 8. 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. 9. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
	вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 10. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования В том числе практических занятий Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	4	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7;
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 11
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	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, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 7. 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	16	ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8 ОК 01-ОК 11

	8. 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. 9. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 10. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	4	ПК 2.1; ПК 2.2
	В том числе практических занятий Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих	4	ПК 2.1; ПК 2.2
	блюд из домашней птицы, дичи, кролика		ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8
			ОК 01-ОК 11
Самостоятельная работа	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.	9	

Промежуточная аттестация		3	
Учебная практика ПМ 02	Виды работ:	216	
· ·		_	
	кулинарных изделий, закусок на раздаче. 30. 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.		

	31. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных		
	изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности		
	пищевых продуктов.		
	32. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных		
	блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности,		
	соблюдения режимов хранения.		
	33. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных		
	изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование		
	(комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных		
	изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	35. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий,		
	закусок.		
	36. 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).		
	37. 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.		
	38. 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 кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии		
	со стандартами чистоты		
П	D	252	
Производственная	Виды работ:	252	
практика ПМ 02	10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в		
	соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами		
	организации питания – базы практики.		
	11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического		
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов в		
	соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники		
	безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных		
	материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по		
	количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		
	толичеству 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.
- 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 14. 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.
- 15. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 17. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 18. 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.).

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

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	746/554	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 21. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Москва: Академия, 2022. 400 с.
- 22. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. 5-е изд. Москва: Академия, 2021. 336 с.
- 23. 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, 2020. 80 с
- 24. 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, 2022.-240 с.
- 25. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 26. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. 160 с.
- 27. 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.
- 28. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. 4-е изд., стер. Москва: Академия, 2021.
- 29. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2021. 282 с.
- 30. 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, 2021. 432 с.
- 31. 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, 2022. 172 с. ISBN 978-5-8114-3892-1.
- 32. 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, 2022. 300 с. ISBN 978-5-8114-6711-2.
- 33. 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, 2021. 288 с. ISBN 978-5-8114-6435-7.

- 34. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. Санкт-Петербург : Лань, 2020. $344\ c.$ ISBN 978-5-8114-6416-6.
- 35. 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.
- 36. 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.
- 37. 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.
- 38. 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.
- 39. 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.
- 40. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Дополнительные источники

- 17. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 320 с.: ил.
- 18. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, $10\ c$.
- 23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 24. 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.
- 25. 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.
- 26. 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. № $213-\Phi3$].
- 27. 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].
- 28. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

- 29. 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
- 30. 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»].
- 31. 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.
- 32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019. 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля			
Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и	
	(показатели освоенности компетенций)	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	* * * *		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	 точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на склад подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение до момента использования; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивает сушеные грибы; 		

	- доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до	
	готовности;	
	- удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона;	
	- использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;	
	- определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;	
	 порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к 	
	безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары;	
ПК 2.3. Осуществлять	разогревает бульоны и отвары – подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	
приготовление, творческое оформление и подготовку к	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	
реализации супов разнообразного	выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи;взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять	
ассортимента	их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	 использует региональные продукты для приготовления супов; 	
	выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку;	
	- готовит льезоны;	
	- закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	
	- рационально использует продукты, полуфабрикаты;	
	- соблюдает температурный и временной режим варки супов;	
	- изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;	
	- определяет степень готовности супов;	
	- доводит супы до вкуса, до определенной консистенции;	
	 проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по 	
	безопасности готовой продукции; - соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при	
	порционировании; – охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом	
	требований к безопасности пищевых продуктов; — хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;	
	разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	 выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; 	
	 рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; 	
	консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	
ПК 2.4. Осуществлять	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	
приготовление, непродолжительное	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;	
хранение горячих соусов	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	
разнообразного ассортимента	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами 	
1	закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	
	 готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, 	
	готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных	
	бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; — охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные	
	компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; — закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в	
	определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять	
	степень готовности соусов;	

- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- доводить соусы до вкуса;
- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- замачивать сушеные;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать;
- готовить овощные пюре;
- готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- расс итмасты стоямости,

 вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

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

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
- формовать изделия из творога;
- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
- жарить на плоской поверхности;
- жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;

- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных

- ингредиентов к ним;

 организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без:
- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
- бланшировать и отваривать мясо крабов;
- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;

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

- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда. кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

- 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
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
- жарить пластованные тушки птицы под прессом;
- жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле;
- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;

	- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;	
	- бланшировать, отваривать мясные продукты;	
	 определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; 	
	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	 проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, 	
	упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные	
	изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для	
	подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	
	 соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, 	
	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,	
	закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
	 хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 	
	дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,	
	домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных 	
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	
	 владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, 	
	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	
Выбирать способы	контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач	
решения задач	профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;	
профессиональной деятельности,	 адекватность определения потребности в информации; 	
применительно к	- эффективность поиска;	
различным контекстам.	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	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	
Осуществлять поиск,	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	
анализ и интерпретацию	адекватность анализа полученной информации, точность выделения в неи главных аспектов;	
информации, необходимой	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	
для выполнения задач	параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте	
профессиональной	профессиональной деятельности;	
деятельности	**	
OK 03	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	
Планировать и	точность, адекватность применения современной научной профессиональной	
реализовывать собственное	терминологии	
профессиональное и		
личностное развитие		
ОК 04	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
Работать в коллективе и	оптимальность планирования профессиональной деятельность	
команде, эффективно		
взаимодействовать с		
коллегами, руководством,		
клиентами		

OK 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	
	профессиональной тематике на государственном языке;	
Осуществлять устную и	толерантность поведения в рабочем коллективе	
письменную		
коммуникацию на		
государственном языке с		
учетом особенностей		
социального и культурного		
контекста		
ОК 06	понимание значимости своей профессии	
Проявлять гражданско-		
патриотическую позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение на		
основе общечеловеческих		
ценностей		
ОК 07		
OK U/	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	
Содействовать сохранению	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
окружающей среды,	эффективноств обесне тенни ресурсосоережении на рабо тем месте	
ресурсосбережению,		
эффективно действовать в		
чрезвычайных ситуациях		
чрезвычанных ситуациях		
ОК 09	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Использовать	технологии для реализации профессиональной деятельности	
информационные		
технологии в		
профессиональной		
деятельности		
ОК 10	 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных 	
	высказываний на известные профессиональные темы);	
Пользоваться	 адекватность применения нормативной документации в 	
профессиональной	профессиональной деятельности;	
документацией на	- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия	
государственном и	(текущие и планируемые);	
иностранном языке	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	
	профессиональные темы	
ОК 11 Планировать	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной	
предпринимательскую	направленности	
деятельность в		
профессиональной сфере		

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

І. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГ	о модуля84
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной програ	иммы 84
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 84	
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 257	
2. Структура и содержание профессионального модуля	89
2.1. Трудоемкость освоения модуля 89	
2.2. Структура профессионального модуля 90	
2.3. Содержание профессионального модуля 91	
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	101
3.1. Материально-техническое обеспечение 101	
3.2. Учебно-методическое обеспечение 101	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.9. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.10. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативноправовой документации;	

профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	

ОК.09 Использовать	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации;	
информационные технологии в профессиональной	профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
деятельности ОК.10	рассчитывать размеры выплат по	основы предпринимательской	
Пользоваться профессиональной документацией на	процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов	
государственном и иностранных языках	рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой	
Использовать знания по финансовой	определять инвестиционную	грамотности	
грамотности, планировать предпринимательскую	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации	
деятельность в профессиональной сфере	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
ПК 3.1. Подготавливать	Уметь:	Знать:	Практический опыт в:
рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,	 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего 	 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании
кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	— проводить техущую усорку расочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	на раздаче
регламентами	нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	ними; — организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, 	
	хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления	
	 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной 	опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд,	
	посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь,	кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку- хонной посуды; 	
	 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, 	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-	
	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	ченных для последующего использования; правила утилизации отходов	
	 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, 	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования,	
	посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;		

- 354 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья. полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение соответствии с инструкциями И регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад ПК 3.2. Осуществлять подбирать соответствии В технологическими требованиями, оценка
 - способы и правила
 порционирования (комплектования),
 упаковки на вынос готовых холодных
 блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей:
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить производные соуса майонез;
- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заплавок:
- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- изменять закладку продуктов соответствии с изменением выхода соуса;
- определять степень готовности соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение:
- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
- техника порционирования, варианты подачи соусов;
- методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
- температура подачи соусов;
- правила
- хранения готовых соусов;
 требования к безопасности хранения
- готовых соусов

приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением инвентаря, дозаторов, мерного соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; контейнеры, выбирать эстетично **упаковывать** соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами ПК 3.3. Осуществлять подбирать выбора основных В соответствии правила приготовлении, технологическими требованиями, оценка приготовление, продуктов И дополнительных творческом качества и безопасности основных творческое ингредиентов с учетом их сочетаемости, оформлении И продуктов дополнительных И оформление и взаимозаменяемости: полготовке к ингредиентов; подготовку к реализации салатов организовывать их хранение критерии оценки качества реализации салатов разнообразного процессе приготовления салатов; основных продуктов и дополнительных разнообразного ассортимента выбирать, подготавливать пряности, ингредиентов для приготовления ассортимента приправы, специи; салатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с взвешивать, измерять продукты. потребителями при входящие в состав салатов в соответствии с виды. характеристика отпуске продукции рецептурой; региональных видов сырья, продуктов; осуществлять взаимозаменяемость вынос, взаимодействии продуктов в соответствии с нормами нормы взаимозаменяемости заклалки. особенностями потребителями при сырья и продуктов сезонностью; отпуске продукции с использовать региональные продукты прилавка/раздачи методы приготовления для приготовления салатов разнообразного салатов, правила их выбора с учетом ассортимента типа питания, кулинарных свойств выбирать, применять комбинировать продуктов; различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных виды, назначение и правила свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие безопасной эксплуатации оборудования, фрукты вручную и механическим инвентаря инструментов; способом; ассортимент, рецептуры, - замачивать сушеную морскую капусту требования к качеству, температура для набухания; подачи салатов: - нарезать, измельчать мясные и рыбные органолептические способы продукты; определения готовности; ассортимент выбирать, подготавливать салатные пряностей, заправки на основе растительного масла, используемых приправ, уксуса, майонеза, сметаны и других приготовлении салатных заправок, их кисломолочных продуктов; сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат: - прослаивать компоненты салата; нормы взаимозаменяемости смешивать различные ингредиенты основного сырья и дополнительных салатов; ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - заправлять салаты заправками; техника порционирования, - доводить салаты до вкуса; варианты оформления салатов разнообразного ассортимента ДЛЯ выбирать оборудование, подачи: производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом виды, назначение посуды для приготовления; подачи, контейнеров для отпуска на соблюдать санитарно-гигиенические разнообразного вынос салатов требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов ассортимента, TOM числе

региональных;

перед отпуском, упаковкой на вынос;

оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов,

сервировать

порционировать,

	T		
	соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи салатов; — хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; — рассчитывать стоимость, — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	 методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4. Осуществиять	– полбирать в соответствии с	 правита выбора основных 	– приготовлении
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, 	 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; 	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	нарезать и хранить соленую сельдь;		
	- готовить квашеную капусту;	 органолептические способы определения готовности; 	
	- мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные	 ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их 	
	продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов;	сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;	
	- фаршировать куриные и перепелиные яйца;	 нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	
	- фаршировать шляпки грибов;		
	- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;	 техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного 	
	- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;	ассортимента для подачи;	

- вырезать украшения з овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски
- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов,
 холодных закусок

- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила хранения, требования к безопасности
- хранения бутербродов,
 холодных закусок разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты,
 входящие в состав холодных блюд,
 кулинарных изделий, закусок в
 соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных

приготовлении, творческом оформлении подготовке К реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

358	}	
- замачивать желатин, готовить рыбное	ингредиентов с учетом сезонности,	
желе;	региональных особенностей	
Merre,	 техника порционирования, 	
- украшать и заливать рыбные продукты	варианты оформления холодных блюд,	
порциями;	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
·r·,	нерыбного водного сырья	
- вынимать рыбное желе из форм;	разнообразного ассортимента для	
	подачи;	
- доводить до вкуса;	– виды, назначение посуды для	
	подачи, термосов, контейнеров для	
- подбирать соусы, заправки, гарниры для	отпуска на вынос холодных блюд,	
холодных блюд с учетом их сочетаемости;	кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
	нерыбного водного сырья	
 выбирать оборудование, 	разнообразного ассортимента, в том	
производственный инвентарь, посуду,	числе региональных;	
инструменты в соответствии со способом	– методы сервировки и подачи,	
приготовления;	температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	
– соблюдать санитарно-гигиенические	нерыбного водного сырья	
требования при приготовлении холодных	разнообразного ассортимента;	
блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	 правила хранения готовых 	
проверять качество готовых холодных	холодных блюд, кулинарных изделий,	
блюд, кулинарных изделий, закусок из	закусок из рыбы, нерыбного водного	
рыбы, нерыбного водного сырья перед	сырья;	
отпуском, упаковкой на вынос;	 требования к безопасности хранения 	
 порционировать, сервировать и 	готовых холодных блюд, кулинарных	
оформлять холодные блюда, кулинарные	изделий, закусок из рыбы, нерыбного	
изделия, закуски из рыбы, нерыбного	водного сырья разнообразного	
водного сырья для подачи с учетом	ассортимента;	
рационального использования ресурсов,	– правила и порядок расчета с	
соблюдением требований по безопасности	потребителем при отпуске продукции на	
готовой продукции;	вынос;	
– соблюдать выход при	 правила, техника общения с 	
порционировании;	потребителями;	
– выдерживать температуру подачи	базовый словарный запас на	
холодных блюд, кулинарных изделий,	иностранном языке	
закусок из рыбы, нерыбного водного		
сырья;		
– хранить готовые холодные блюда,		
кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом		
требований к безопасности пищевых		
продуктов;		
 выбирать контейнеры, эстетично 		
упаковывать на вынос, для		
транспортирования		
 рассчитывать стоимость, 		
 владеть профессиональной 		
терминологией;		
консультировать потребителей оказывать		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

нерыбного водного сырья

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Раздел 1. Тема	21	Углубление
			1.1.		подготовки,
			Характеристика		определяемой
			процессов		содержанием
			приготовления,		обязательной
			подготовки к		части
			реализации и		образовательных
			хранения		программ
			холодных		
			блюд,		

кулинарных изделий и	
закусок	
Раздел 2. То	ема 31
2.2.	
Приготовле	ние,
подготовка	к
реализации	
салатов	
разнообразн	юго
ассортимент	га

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки			
Учебные занятия	156	72			
Курсовая работа (проект)	-	-			
Самостоятельная работа	18	-			
Практика, в т.ч.:	288	288			
учебная	108	108			
производственная	180	180			
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена	3				
МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета/экзамена	3				
УП 02					
ПП 02 ПМ 02(квалификационный экзамен)					
	6				
Bcero	574	360			

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1- 11 ПК 3.1- 3.5	Раздел 1. МДК 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	101	20	98	90	-	8	3		
	Раздел 2. МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассорти-мента	179	52	176	166	-	10	3		
	Учебная практика	108	108			l .	l .		108	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	574	360	274	256	-	18	12	108	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ03), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных і и закусок разнообразного ассортимента	101/20	
	цессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, сок разнообразного ассортимента	90/20	
Тема 1.1.	Содержание	24	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. 		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение	Содержание	66	
работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5;
изделии, закусок	6. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,		ОК 01-ОК 11

	безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 7. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 8. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос В том числе практических занятий	20	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	4	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	8	ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	8	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	

	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.		
Промежуточная аттестац	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3	
		3	
МДК 03.02. Процессы при кулинарных изделий, зак	иготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, усок	179/52	
Раздел 2. Приготовление закусок разнообразного а	и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и ссортимента	166/52	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	22	
холодных соусов,	5. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
салатных заправок	концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		ПК 3.5;

	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) 7. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. 8. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		
Тема 2.2.	В том числе практических работ	8	
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного	Практическая работа 1. Приготовление холодных соусов, салатных заправок	9	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
ассортимента		8	ПК 3.5;
			ОК 01-ОК 11
	Содержание	44	
	 Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира 		

	В том числе практических занятий	16	
	Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
	Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.3.	Содержание	44	
Приготовление,	9. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в		ПК 3.1; ПК 3.2
подготовка к реализации бутербродов, холодных	питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		ПК 3.3; ПК 3.4;
закусок	10. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с		ПК 3.5;
	учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		ОК 01-ОК 11
	11. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		
	12. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	13. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	14. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		

	 15. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетовфуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». 16. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. В том числе практических занятий 	12	
	Практическая работа 4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8	ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4	
Тема 2.4.	Содержание	48	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	 7. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 8. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и 		ПК 3.1; ПК 3.2 ПК 3.3; ПК 3.4;
мяса, птицы	их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор		ПК 3.5; ОК 01-ОК 11
	гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	11. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд 12. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы,		
	нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		

Тема 2.5	Содержание	18	
П Приготовление,	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы,		ПК 3.1; ПК 3.2
подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	мяса, птицы казачьей кухни		ПК 3.3; ПК 3.4;
мяса, птицы казачьей			ПК 3.5;
кухни			ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	16	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление и отпуск		ПК 3.1; ПК 3.2
	холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	ПК 3.3; ПК 3.4;
	Практическая 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных	6	ПК 3.5;
	блюд из мяса Оценка качества (бракераж) готовой продукции	O	ОК 01-ОК 11
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.02		
	8. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 9. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 10. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 11. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	5	

	12. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 13. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 14. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестаци	я	3	
Учебная практика ПМ.03	Виды работ: 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. 6. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарногигиеническими требованиями 7. 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. 8. 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. 9. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	108	

	10. 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) ПМ. 03	Виды работ: 7. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 10. 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. 11. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 12. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с	180	
	продуктов порциями, салатов, простых холодных олюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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.		

Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена	6	
Всего	574	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

- 9. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Мсоква: Академия, 2022. 400 с.
- 10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019.-320 с.
- 11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 12. 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, 2022.-240 с.
- 13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2020. 128 с.
- 16. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 20. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
- 21. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 22. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 23. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 24. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 25. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- 26. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01.-M.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.
- 27. 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.
- 28. 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.
- 29. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- 30. 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].
- 31. 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].
- 32. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 33. 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
- 34. 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»].
- 35. 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.
- 36. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. М.: Издательство BBPG, 2007. 1056 с.: ил.
- 37. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. М.: Ресторанные ведомости, 2008. 576 с.: ил.
- 38. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 3.1	- выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь,	Дифференцированный
Подготавливать	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	зачет,
рабочее место,	стандартами чистоты;	квалификационные
оборудование, сырье,	 проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями 	испытания, экзамен.
исходные материалы	и регламентами, стандартами чистоты;	
для приготовления		

холодных блюд, применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, Интерпретация соблюдать санитарные требования; результатов кулинарных изделий, выбирает и применять моющие и дезинфицирующие средства; закусок выполнения владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; разнообразного практических и моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает кухонную ассортимента в лабораторных посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соответствии с заданий, оценка соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей инструкциями и решения технологического оборудования; регламентами ситуационных задач, соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов оценка тестового выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в контроля. соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливает к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и ПК 3.2. безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Осуществлять организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и приготовление. заправок; непрололжительное выбирает, подготавливать пряности, приправы, специи; хранение холодных взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соусов, заправок соответствии с рецептурой; разнообразного осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, ассортимента особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирает, применяет, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждает, замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определяет степень готовности соусов; проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции: выбирает контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами ПК 3.3. Осуществлять подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; творческое выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; оформление и взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с подготовку к рецептурой; реализации салатов осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, разнообразного особенностями заказа, сезонностью; ассортимента использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания;

- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;

майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;

- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса,

- прослаивать компоненты салата;
- смешивать различные ингредиенты салатов;
- заправлять салаты заправками;
- доводить салаты до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи салатов;
- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом:
- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
- готовить квашеную капусту;
- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
- фаршировать куриные и перепелиные яйца;
- фаршировать шляпки грибов;
- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
- вырезать украшения з овощей, грибов;
- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;

- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
- хранить бутерброды, холодные закуски
- с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним:
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить рыбное желе;
- украшать и заливать рыбные продукты порциями;
- вынимать рыбное желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

	SOUTH TOTAL DE LA CONTRACTOR DE LA CONTR	
	 соблюдать выход при порционировании; 	
	 выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	
	 хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 	
	 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	
	 рассчитывать стоимость, 	
	 владеть профессиональной терминологией; 	
	 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	
профессиональной	оптимальность определения этапов решения задачи;адекватность определения потребности в информации;	
деятельности,	 эффективность поиска; 	
применительно к	 адекватность полека; адекватность определения источников нужных ресурсов; 	
различным	 разработка детального плана действий; 	
контекстам.	 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	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	
поиск, анализ и	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	
интерпретацию	- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней	
информации,	главных аспектов;	
необходимой для	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с 	
выполнения задач	параметрами поиска;	
профессиональной	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	
деятельности	деятельности;	
ОК.03. Планировать и	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	
реализовывать	точность, адекватность применения современной научной профессиональной	
собственное	терминологии	
профессиональное и		
личностное развитие		
ОК 04. Работать в	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	
коллективе и команде,	оптимальность планирования профессиональной деятельность	
эффективно		
взаимодействовать с		
коллегами,		
руководством,		
клиентами		
ОК. 05. Осуществлять	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	
устную и письменную	профессиональной тематике на государственном языке;	
коммуникацию на	толерантность поведения в рабочем коллективе	
государственном	1	
i		
языке с учетом		
языке с учетом особенностей		
*		
особенностей		
особенностей социального и		
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	понимание значимости своей профессии	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении 	
особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		

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 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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

Приложение 1.4 к ОПОП-П по профессии/специальности 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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая	я характеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРО	ФЕССИОНА	льного мод	ĮУЛЯ84
1.1.	Цель и место профессионального мо	<mark>дуля в структуре</mark> о	образовательн	ой программы	84
1.2.	Планируемые результаты освоения і	профессионального	о модуля	84	
1.3.	Обоснование часов вариативной част	nu ОПОП-П 2	.57		
2. Струк	тура и содержание профессиональ	ного модуля	•••••	•••••	89
2.1. Tpy	удоемкость освоения модуля 89				
2.2. Cm	руктура профессионального модуля	90			
2.3. Cod	держание профессионального модуля	91			
2.4. Кур	осовой проект (работа) (для специальн	остей СПО, если п	редусмотрено)	
3. Услов	ия реализации профессионального	о модуля		•••••	101
3.1. Ma	териально-техническое обеспечение	101			
3.2. Уче	ебно-методическое обеспечение	101			
4. Контр	оль и оценка результатов освоени	я профессионал	ьного модуля	я	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.11. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.12. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональ ной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретаци ю информации, необходимой для выполнения задач профессиональ ной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональ ное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственн ом языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическу ю позицию, демонстрирова ть осознанное поведение на основе традиционных общечеловечес ких ценностей, применять стандарты антикоррупцио нного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональ ной деятельности и поддержания необходимого	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения

уровня			
физической			
подготовленно			
сти			
OK.09	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства	
	решения профессиональных задач;	информатизации;	
Использовать			
информационн	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и	
ые технологии		программное обеспечение в	
В		профессиональной деятельности	
профессиональ			
ной			
деятельности			
OTC 10			
OK.10	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	основы предпринимательской	
Пользоваться	кредитования;	деятельности основы финансовой	
профессиональ	OTBATATOT HIBOATHIHAMINA TBUBTAYATAH HAATI	грамотности	
ной	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-планов	
документацией	деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
	деятельности,	порядок выстраивания презентации	
на государственн	определять источники финансирования	1 ,,,	
	r r	кредитные банковские продукты	
ОМ И			
иностранных			
языках			
ОК.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам	основы предпринимательской	
011.11	кредитования;	деятельности основы финансовой	
Использовать	Apopulionalia,	грамотности	
знания по	определять инвестиционную привлекательность	Tpamornoem	
финансовой	коммерческих идей в рамках профессиональной	правила разработки бизнес-планов	
грамотности,	деятельности;		
планировать		порядок выстраивания презентации	
предпринимате	определять источники финансирования	_	
льскую		кредитные банковские продукты	
деятельность в			
профессиональ			
ной сфере			
ПК 4.1.	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте	– требования охраны труда,	_
Подготавливат	оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в	пожарной безопасности и	подготовк
ь рабочее	соответствии с инструкциями и регламентами,	производственной санитарии в	е, уборке
место,	стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в	организации питания; – виды, назначение, правила	рабочего
оборудование,	соответствии с инструкциями и регламентами,	 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 	места,
сырье,	стандартами чистоты;	технологического оборудования,	подготовке к
исходные	– применять регламенты, стандарты и нормативно-	производственного инвентаря,	работе,
материалы для	техническую документацию, соблюдать санитарные	инструментов, весоизмерительных	проверке
приготовления	требования;	приборов, посуды и правила ухода за	технологическ
холодных и	- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие	ними;	ого
горячих	средства;	 организация работ на участках (в 	оборудования,
сладких блюд,	 владеть техникой ухода за весоизмерительным 	зонах) по приготовлению холодных и	производствен
десертов,	оборудованием;	горячих сладких блюд, десертов,	ного
напитков	- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и	напитков;	инвентаря,
разнообразног	раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	 последовательность выполнения технологических операций, 	инструментов,
о ассортимента	производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	современные методы приготовления	весоизмерител
в соответствии	 стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, 	холодных и горячих сладких блюд,	ьных
c	травмоопасных частей технологического оборудования;	десертов, напитков;	приборов;
инструкциями	- соблюдать условия хранения кухонной посуды,	– регламенты, стандарты, в том	
И		числе система анализа, оценки и	
marran carrena cu	инвентаря, инструментов	more onerema anamou, openin n	
регламентами	– выбирать оборудование, производственный инвентарь,	управления опасными факторами	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация,	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд,	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене	
регламентами	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке	

подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад

ПК 4.2. Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразног о ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом

- ассортимент, характеристика,
 правила выбора основных продуктов
 и дополнительных ингредиентов с
 учетом их сочетаемости,
 взаимозаменяемости;
 критерии оценки качества
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правил взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- правила общения с потребителями;

приготовл ении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи

386 рационального использования ресурсов, соблюдения базовый словарный запас на требований по безопасности готовой продукции; иностранном языке; соблюдать выход при поршионировании: техника общения, ориентированная выдерживать температуру подачи холодных сладких на потребителя охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов ПК 43 подбирать в соответствии с технологическими правила выбора основных приготовл требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов дополнительных ении. Осуществлять c продуктов и дополнительных ингредиентов; ингредиентов vчетом творческом приготовление организовывать их хранение в сочетаемости, взаимозаменяемости; оформлении и процессе творческое приготовления горячих сладких блюд, десертов с критерии оценки качества подготовке оформление и соблюдением требований по безопасности продукции, реализации основных продуктов подготовку к товарного соседства; дополнительных ингредиентов для горячих реализации горячих сладких блюд, десертов сладких блюд, выбирать, подготавливать ароматические вещества; горячих взвешивать, измерять продукты, входящие в состав разнообразного ассортимента; десертов сладких блюд. горячих сладких блюд, десертов в соответствии с вилы. характеристика ведении десертов рецептурой; региональных видов сырья, расчетов разнообразног осуществлять взаимозаменяемость продуктов в продуктов; потребителями о ассортимента соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, взаимозаменяемости отпуске при сезонностью; сырья и продуктов; продукции на региональные использовать методы приготовления горячих продукты вынос, приготовления горячих сладких блюд, десертов сладких блюд, десертов, правила их взаимодействи разнообразного ассортимента выбора с учетом типа питания, выбирать, применять комбинировать различные свойств кулинарных основного потребителями способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с продукта; при отпуске учетом типа питания, вида основного сырья, его виды, назначение и правила кулинарных свойств: безопасной эксплуатации продукции с готовить сладкие соусы: оборудования, инвентаря прилавка/разда инструментов; - хранить, использовать готовые виды теста; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим подачи хгорячих сладких блюд, способом фрукты, ягоды; десертов; органолептические способы - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; определения готовности; нормы, правила - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, - жарить фрукты основным способом и на гриле; варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах разнообразного ассортимента на пару основы для горячих десертов; подачи; виды, назначение посуды для - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких разнообразного готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, лесертов блюд. вареники с ягодами, шарлотки; ассортимента, В TOM числе смешивать и взбивать методы сервировки и подачи, готовые сухие смеси промышленного производства; температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного - использовать и выпекать различные виды готового теста; ассортимента; безопасности требования

определять

доводить до вкуса; выбирать

способом приготовления;

способом приготовления;

выбирать

степень

полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;

оборудование,

оборудование, инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со

десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со

Проверять качество готовых горячих сладких блюд.

готовности

отдельных

производственный

производственный

хранения готовых горячих сладких

техника общения, ориентированная

базовый словарный запас на

разнообразного

десертов

ассортимента;

на потребителя

иностранном языке;

- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

ПК 4.4. Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразног о ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соселства:
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
 отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры,
 требования к качеству, температура
 подачи холодных напитков;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правилавзаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

приготовл ении, творческом оформлении и подготовке реализации холодных напитков ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос. взаимодействи потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи

	 хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразног о ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить корячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдать выкод при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, стетстично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; выбирать контейнеры, стетстично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; выбирать контейнеры, стетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	- приготовле нии, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи и с потребителями при отпуске продукции с прилавка/разда чи
	выборе горячих напитков		

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
2.	_	_	Тема 1.1.	10	

	Характеристика		
	процессов		
	приготовления,		
	подготовки к		
	реализации и		
	хранению холодных		
	и горячих десертов,		
	напитков		
	Тема 2.1	27	
	Приготовление,		
	подготовка к		
	реализации		
	холодных напитков		
	сложного		
	ассортимента		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	158	46
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 04.02 в форме экзамена	3	
УП 04		
ПП 04		
ПМ 04(квалификационный экзамен)	6	
Всего	397	262

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
ОК 1- 11 ПК 4.1-	Раздел 1. МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	76	20	76	76	-	-			
4.5	Раздел 2. МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	99	26	96	82	-	14	3		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	397	262	172	158	-	14	9	108	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 04.01 Организация г блюд, десертов, напитков	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	76/20	
	потовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких разнообразного ассортимента	76/20	
Тема 1.1.	Содержание	12	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	64	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;

горячих десертов, напитков	5. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ОК 01-ОК 11
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических работ	20	
	Практическая работа 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	6	
	Практическая работа 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	Практическая работа 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	6	
	Практическая работа 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
МДК. 04.02 Процессы при блюд, десертов, напитков	готовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	99/26	
Раздел 1. Приготовление и разнообразного ассортиме	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов ента	32	
Тема 1.1.	Содержание	16	
Приготовление, подготовка к реализации	3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		ПК 4.1; ПК 4.2

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 4. 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 охлаждение, взмораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд 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.		ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01-ОК 11
	блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических работ	6	
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	

	Практическая работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	
Тема 1.2.	Содержание	16	
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	 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. 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.). 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. 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 обслуживание («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). 		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	8	

	Практическая работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) Практическая работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		50	
Тема 2.1	Содержание	30	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ОК 01-ОК 11
	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.		
	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).		

	В том числе практических работ	8	
	Практическая работа 5. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	2	
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6	
Тема 2.2	Содержание	20	
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.		ПК 4.1; ПК 4.2 ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ОК 01-ОК 11
	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. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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).		
	В том числе практических работ	4	

	Практическая работа 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.02 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 9. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 10. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 11. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 12. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 13. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 14. 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.	14
Промежуточная аттестаци	R	3
Учебная практика по ПМ.04	Виды работ: 22. 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.	108

- 23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- 24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
- 25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
- 26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
- 27. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
- 28. 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.
- 29. 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.
- 30. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 31. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 32. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
- 33. 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.
- 34. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

	 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Зб. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. З7. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. З8. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. З9. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 40. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков. 40. 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). 41. 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. 42. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 43. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 44. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 45. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04	Виды работ: 9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 11. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по	108	

	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.		
	12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и		
	горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием		
	(заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и		
	горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования		
	(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и		
	горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода		
	порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований		
	по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и		
	горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
	14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов,		
	напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности		
	продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
	15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени		
	готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с		
	учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	16. 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.).		
	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		
Промежуточная аттестаци	Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена		
	Всего	397/262	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-метолическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 47. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Москва: Академия, 2020. 400 с.
- 48. 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.
- 49. 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, 2019. 80 с.
- 50. 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.
- 51. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2019. 336 с.
- 52. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 53. 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.
- 54. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. 4-е изд., стер. Москва: Академия, 2020.
- 55. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. Москва: Академия, 2019. 282 с.
- 56. 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, 2019. 432 с.
- 57. 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.
- 58. 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.
- 59. 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.
- 60. 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 c. ISBN 978-5-8114-6416-6.
- 61. 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.

- 62. 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.
- 63. 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.
- 64. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с. ISBN 978-5-8114-6856-0.
- 65. 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.
- 66. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

- 67. 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.
- 68. 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.
- 69. 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 : электроннобиблиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 70. 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.
- 71. 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.
- 72. 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.
- 73. 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.
- 74. 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.

- 75. 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.
- 76. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

- 77. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
- 78. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 79. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 80. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 81. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 82. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 83. ГОСТ $\overline{3}\overline{19}86\text{-}2012$ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 84. 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.
- 85. 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.
- 86. 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 13.07.2015 г. № 213-Ф3].
- 87. 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].
- 88. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 89. 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
- 90. 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»].
- 91. 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.
- 92. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019. 160 с.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
	(показатели освоенности компетенций)	методы оценки
ПК 4.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,	Дифференцированный
_	инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	зачет,
Подготавливать рабочее	регламентами, стандартами чистоты;	квалификационные
место, оборудование, сырье,	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	испытания, экзамен.
исходные материалы для	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
приготовления холодных и	 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую 	Интерпретация
горячих сладких блюд,	документацию, соблюдать санитарные требования;	результатов
десертов, напитков	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	выполнения
разнообразного ассортимента	 владеть техникой ухода за всеоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	практических и
в соответствии с	хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	лабораторных заданиі
инструкциями и	стандартами чистоты;	оценка решения
регламентами	 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных 	ситуационных задач,
•	частей технологического оборудования;	оценка тестового
	 соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	контроля.
	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	контроли.
	посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,	
	кулинарных изделий, закусок;	
	- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,	
	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	
	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,	
	охраны труда	
	 выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование 	
	для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, 	
	безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,	
	пряностей, приправ и других расходных материалов;	
	 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими 	
	требованиями;	
	- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и	
	регламентами, стандартами чистоты;	
	своевременно оформлять заявку на склад	
ПК 4.2.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	
	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных	
Осуществлять	ингредиентов;	
приготовление, творческое	 организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких 	
оформление и подготовку к	блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции,	
реализации холодных	товарного соседства;	
сладких блюд, десертов	 выбирать, подготавливать ароматические вещества; 	
разнообразного ассортимента	 взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; 	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	
	закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	 использовать региональные продукты для приготовления холодных 	
	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 	
	холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида	
	основного сырья, его кулинарных свойств:	
	- готовить сладкие соусы;	
	- хранить, использовать готовые виды теста;	
	- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты,	
	ягоды;	
	- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	
	- запекать фрукты;	
	- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	
	- подготавливать желатин, агар-агар;	

- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

ПК 4.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, яголы:
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду инструменты в соответствии со способом приготовления;
- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соселства:
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства:
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
- подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;
- $-\,\,$ хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; выбирать, подготавливать ароматические вещества; выбирать взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, сообенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порцюнировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих консультировать потребителей, оказыва	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	напитков — 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 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 ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность 	
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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая хара	актеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ОГРАММЫ ПІ	РОФЕССИОН	АЛЬНОГО МО	ДУЛЯ84
1.1. Цель	и место профессионального мо	одуля в структур	ре образователь	ной программы	84
1.2. План	ируемые результаты освоения	профессиональн	юго модуля	84	
1.3. Обос	нование часов вариативной час	ти ОПОП-П	257		
2. Структура	и содержание профессионал	ьного модуля.	•••••	•••••	89
2.1. Трудоемі	кость освоения модуля 89				
2.2. Структу	ра профессионального модуля	90			
2.3. Содержа	ние профессионального модуля	91			
2.4. Курсовой	проект (работа) (для специаль	ностей СПО, есл	и предусмотрен	10)	
3. Условия ре	ализации профессиональног	го модуля	•••••	•••••	101
3.1. Mamepu	ально-техническое обеспечение	101			
3.2. Учебно-м	етодическое обеспечение	101			
4. Контроль и	оценка результатов освоен	ия профессион	нального моду.	ля	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.13. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.14. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01 Выбирать способы решения задач	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	сферах; структуру плана для решения задач;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	_
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	

		T	1
профессиональное и личностное развитие	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные технологии в	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

профессиональной			
деятельности			
ОК.10 Пользоваться	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой	
профессиональной	определять инвестиционную привлекательность	грамотности	
документацией на государственном и	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
иностранных языках	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК.11 Использовать знания	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой	
по финансовой	определять инвестиционную привлекательность	грамотности	
грамотности, планировать	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	
предпринимательскую	определять источники финансирования	порядок выстраивания презентации	
деятельность в профессиональной сфере	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	
ПК 5.1. Подготавливать	 выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, 	 требования охраны труда, пожарной безопасности и 	Практический опыт в:
рабочее место	посуду, сырье, материалы в соответствии с	производственной санитарии в	
кондитера, оборудование,	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	организации питания; - виды, назначение, правила	подготовке,уборке рабочего
инвентарь,	 проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в 	безопасной эксплуатации технологического оборудования,	места кондитера,
кондитерское сырье,	соответствии с инструкциями и регламентами,	производственного инвентаря,	подготовке к работе, проверке
исходные материалы к работе в соответствии	стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода	технологического оборудования,
с инструкциями и	нормативно-техническую документацию,	за ними;	производственного
регламентами	соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и	 организация работ в кондитерском цехе; 	инвентаря, инструментов,
	дезинфицирующие средства;	последовательность	весоизмерительных
	 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; 	выполнения технологических операций, современные методы	приборов подготовке
	 мыть вручную и в посудомоечной машине, 	изготовления хлебобулочных,	пищевых
	чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со	мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том	продуктов, других
	стандартами чистоты;	числе система анализа, оценки и	расходных материалов,
	 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей 	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-	обеспечении их
	технологического оборудования;	техническая документация,	хранения в соответствии с
	 - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; 	используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных	инструкциями и
	 соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, 	кондитерских изделий; – возможные последствия	регламентами,
	инструментов	 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; 	стандартами чистоты
	 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии 	 требования к личной гигиене персонала при подготовке 	
	с видом работ в кондитерском цехе;	производственного инвентаря и	
	 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, 	производственной посуды; – правила безопасного хранения	
	производственный инвентарь, инструменты,	чистящих, моющих и	
	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	дезинфицирующих средств, предназначенных для	
	чистоты;	последующего использования;	
	 соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда 	правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных	
	выбирать, подготавливать, рационально	материалов, способы хранения	
	размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,	пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных	
	хранения, подготовки к транспортированию	кондитерских изделий;	
	готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, 	
	изделий	используемых для	
		порционирования (комплектования), укладки	
		готовых хлебобулочных, мучных	
		кондитерских изделий; – способы и правила	
		порционирования (комплектования), укладки,	
	I .	(полиментования), укладки,	<u> </u>

		упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп для приготовления тиража; готовить меженый сахар; готовить меженый сахар; готовить посыпки; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости; взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	 приготовлении подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных дополнительных продуктов И ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости: критерии оценки качества основных продуктов дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий:
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- базовый словарный запас на иностранном языке;

приготовлении. творческом оформлении И подготовке реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции вынос, на взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	_ PLIGHTS FOUTABLIANT DOTORUMO	техника общения опнантипованная	
ПК 5.4. Осуществлять	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка	техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика,	_
изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря	приготовлении , творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; — органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток — базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое	 подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка 	 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных 	— подготовка основных продуктов и

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа:
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, кремы,

отделочные полуфабрикаты;

- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
- нормы, правил взаимозаменяемости продуктов:
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента:
- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
- правила, техника общения с потребителями;
 базовый словарный запас на иностранном языке

дополнительных ингредиентов – приготовление

- мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение,
- отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

3.1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	_	_	Тема 1.4.	24	Углубление
			Приготовление,		подготовки,
			оформление и		определяемой
			подготовка к		содержанием

реализации обязательной хлебобулочных части изделий и образователы хлеба программ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	274	84
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	216	216
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме экзамена	3	
МДК 05.02 в форме экзамена	3	
УП 05		
ПП 05		
ПМ 05(квалификационный экзамен)	6	
Bcero	708	480

2.2. Структура профессионального модуля

Код										
OK,										
ПК			кой	::		T	ğ	КИ)		ика
	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика

ОК 1- 11, ПК 5.1 5.5	Раздел 1. МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	101	22	98	86	-	12	3		
ОК 1- 11, ПК 5.1 5.5	Раздел 2. МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	205	62	202	188	-	14	3		
	Учебная практика	216	216						216	
	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	708	480	300	274	-	26	12	216	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 05.01 Организация приготов кондитерских изделий	вления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	101/22	
Раздел 1. Организация процессов хлебобулочных, мучных кондитер	приготовления, оформления и подготовки к реализации ских изделий	40	
Тема 1.1.	Содержание	4	ПК 5.1; ПК
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 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. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 		— 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	12	ПК 5.1; ПК — 5.2
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 		ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тематика практических работ	8	
	Практическая работа 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; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4;
	Практическая работа 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 1.3.	Содержание	24	
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	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.		
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	В том числе практических работ	6	

хлебобулочных, мучных кондитер	Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Практическая работа 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья товка к использованию отделочных полуфабрикатов для оских изделий	4 2 46	
Тема 2.1.	Содержание	4	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	 4. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. 5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 6. Оценка их качества. 		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 9. 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.	12	

условия и сроки хранения. Тема 2.3. Содержание 1. В 5.1		 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. 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. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 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, 		
	Гема 2.3.		4	ПК 5.1
	Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури		ПК 5 3
		сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной		
глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури		глазури. Последовательность выполнения технологических		3.4;
глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной 5.4:		Jr		1

	готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
Тема 2.4.	Содержание	12	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	 3. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. 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. 		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и кориетика		ПК 5.1; ПК 5.2
	корнетика	4	ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11

Тема 2.5.	Содержание	2	
Приготовление сахарной мастики и марципана	 3. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 		
Тема 2.6.	Содержание	8	ПК 5.1; ПК
Приготовление посыпок и крошки	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.		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	4	
	Практическая работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2.7.	Содержание	4	ПК 5.1; ПК
Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	4. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5;
	 Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 		ОК 01-ОК 11

Самостоятельная работа	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.01.		
	8. 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. 11. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	12	
	12. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	13. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
	14. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация		3	
МДК 05.02 Процессы приготовлен кондитерских изделий	ия, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	205/62	
Раздел 1. Изготовление, творческо изделий и хлеба разнообразного ас	е оформление, подготовка к реализации хлебобулочных сортимента	48	

Тема 1.1.	Содержание	4	ПК 5.1; ПК
Классификация и	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность,		5.2
ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты		ПК 5.3; ПК 5.4;
	сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		ПК 5.5;
			ОК 01-ОК 11
Тема 1.2.	Содержание	10	ПК 5.1; ПК
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. Правила выбора, требования к качеству основных и		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4;
	дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы,		ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	овощей, грибов, яиц, риса и др Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		
Тема 1.3.	Содержание	10	ПК 5.1; ПК 5.2
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила		ПК 5.3; ПК 5.4;
	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.		ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	Способы разрыхления теста. Механизм действия		32.37 31.11

	разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических работ	4	
	Практическое занятие № 1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4	
Тема 1.4.	Содержание	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 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		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических работ	12	-
	Практическая работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	

держание Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных гредиентов к ним нужного типа, качества и количества в изветствии с технологическими требованиями к новным мучным кондитерским изделиям. Варианты ормления мучных кондитерских изделий отделочными	16	ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
уфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки нения		
Приготовление мучных кондитерских изделий нообразного ассортимента, в том числе региональных делий из пресного, пресного слоеного, сдобного ссного, пряничного, песочного, воздушного, сквитного, миндального и заварного теста. Методы и особы приготовления, формование и выпечка. Ганолептические способы определения степени овности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских делий, подготовка к реализации, требования к качеству, говия и сроки хранения.	40	ПК 5.1; ПК - 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
E C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	пообразного ассортимента, в том числе региональных елий из пресного, пресного слоеного, сдобного сного, пряничного, песочного, воздушного, квитного, миндального и заварного теста. Методы и собы приготовления, формование и выпечка. анолептические способы определения степени овности разных видов мучных кондитерских изделий. равила и варианты оформления мучных кондитерских елий, подготовка к реализации, требования к качеству, овия и сроки хранения.	спобразного ассортимента, в том числе региональных слий из пресного, пресного слоеного, сдобного сного, пряничного, песочного, воздушного, свитного, миндального и заварного теста. Методы и собы приготовления, формование и выпечка. анолептические способы определения степени овности разных видов мучных кондитерских изделий. равила и варианты оформления мучных кондитерских слий, подготовка к реализации, требования к качеству,

	Практическая работа № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2	
	Практическая работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	Практическая работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	Практическая работа №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	-
	Практическая работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	-
	Практическая работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста	4	
	Практическая работа № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста	4	
Раздел 3. Изготовление, творчестортов разнообразного ассортим	кое оформление, подготовка к реализации пирожных и ента.	84	
Тема 3.1.	Содержание	36	ПК 5.1; ПК
Изготовление и оформление пирожных	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.		5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	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.
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.
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.
C. II
5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от
формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки:
глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.
6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных
одинарных и двойных, применение отделочных
полуфабрикатов в зависимости от их вида.
7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от
способа приготовления, формы, отделки: «Любительское»,
«Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление
«картошка» глазированная, оосыпная. приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в
зависимости от вида пирожных.
зависимости от вида пирожных.
В том числе практических работ 8

	Практическая работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	8	
Тема 3.2.	Содержание	48	
Изготовление и оформление тортов	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.		ПК 5.1; ПК 5.2 ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ОК 01-ОК 11
	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		
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	4. 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.		
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		

	Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. В том числе практических работ	12	
	Практическая работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	12	
Самостоятельная учебная работа	Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.02 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 и изделий 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.	14	

Промежуточная аттестация	12. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3	
Учебная практика по ПМ.05	 Виды работ: 20. 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. 21. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 22. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 23. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 24. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 25. 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. 26. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с 	216	

- учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- 27. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- 28. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- 29. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- 30. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- 31. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- 32. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- 33. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

	 35. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 36. 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). 37. 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. 38. 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. 05	Виды работ: 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	180	

- 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.
- 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
- 14. 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.
- 15. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
- 16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 17. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- 18. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной

порционирования, усло т.д.). Консультирование потребителе выборе хлебобулочных, мучнь соответствии с заказом, эф профессиональной терми визуального контакта с потреби на вынос	ких требований, точности овий хранения на раздаче и ней, оказание им помощи в ых кондитерских изделий в ффективное использование инологии. Поддержание ителем при отпуске с раздачи,
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамен	на 6
Всего	708/480

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Печатные издания:

- 16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. Москва: Академия, 2020. 336 с.
- 17. 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.
- 18. 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.
- 19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2021. 160 с.
 - 21. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Е.В. Новикова Москва: КНОРУС, 2022. 580 с.
- 22. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
- 23. 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.
- 24. 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.
- 25. Скобельская, 3. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / 3. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. 4-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 428 с. ISBN 978-5-8114-6856-0.
- 26. 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.
- 27. 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.
- 28. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5.
- 29. 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.

30. 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.

Основные электронные издания

- 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. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178 . Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/152652 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147250 Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/148178. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147352. Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/146905 . Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 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. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/147255 . Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

- 15. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
- 16. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 19. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 21. ГОСТ $\overline{3}\overline{19}86-2012$ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 22. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. $2015-01-01.-\mathrm{M}$.: Стандартинформ, $2014.\mathrm{III}$, $16~\mathrm{c}$.

- 23. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 24. 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 13.07.2015 г. № 213-Ф3].
- 25. 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].
- 26. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 27. 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
- 28. 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:
- 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

4. КОНТРОЛЬ И ОПЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК 5.2. Осуществлять
приготовление и подготовку к
использованию отделочных
полуфабрикатов для
хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пишевых добавок:
- взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществляет и взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью:
- использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранит, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
- выбирает, применяет комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:
- готовить желе;
- хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варит сахарный сироп для промочки изделий;
- варит сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;
- готовит жженый сахар;
- готовит посыпки;
- готовит помаду, глазури;
- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводит до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества;
- взвешивает, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществляет взаимозаменяемость продуктов соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

- выбирает, применяет комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливает начинки, фарши;
- подготавливает отделочные полуфабрикаты;
- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводит оформление хлебобулочных изделий;
- выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдает выход при порционировании;
- выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
- рассчитывает стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеет профессиональной терминологией;
 консультирует потребителей, оказывать им помощь в

консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывает их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества;
- взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществляет взаимозаменяемость продуктов соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
- выбирает, применяет различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливает продукты;
- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводит оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционирует (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдает выход при порционировании;
- выдерживат условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

	 выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеет профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к – реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	 подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества; взвешивает, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирает, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, 	
	бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы,	
	отделочные полуфабрикаты; - проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката;	
	- готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ΟΚ 01 Βιώνηστι επορούμ	 выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе пирожных и тортов 	
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 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 деятельность	
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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая	характеристика РАБОЧЕЙ ПРО	ГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНО	ОГО МОДУЛЯ84
1.1.	Цель и место профессионального мос	<mark>дуля в структуре образовательной прог</mark>	граммы 84
1.2. I	Планируемые результаты освоения і	профессионального модуля 84	
1.3.	Обоснование часов вариативной часг	nu ОПОП-П 257	
2. Структу	ура и содержание профессиональ	ного модуля	89
2.1. Труд	оемкость освоения модуля 89		
2.2. Cmpy	уктура профессионального модуля	90	
2.3. Соде	ржание профессионального модуля	91	
2.4. Курс	овой проект (работа) (для специальн	остей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия	я реализации профессионального	о модуля	101
3.1. Mam	периально-техническое обеспечение	101	
3.2. Учеб	но-методическое обеспечение	101	
4. Контро.	ль и оценка результатов освоени	я профессионального модуля	103

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.15. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.6 Приготовление кулинарной продукции для школьного питания

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.16. Планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
OK.01 Выбирать способы решения задач	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и	
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	смежных сферах; структуру плана для решения задач;	
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	реализовать составленный план;		
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Осуществлять поиск,	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	
	структурировать получаемую информацию;		
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска		

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	
ОК.09 Использовать информационные	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	

			1
технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК.10	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
Пользоваться профессиональной документацией на	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	правила разработки бизнес-планов	
государственном и	в рамках профессиональной	порядок выстраивания презентации	
иностранных языках	деятельности;	кредитные банковские продукты	
	определять источники финансирования		
OK.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	
Использовать знания		•	
по финансовой грамотности,	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей	правила разработки бизнес-планов	
планировать	в рамках профессиональной	порядок выстраивания презентации	
предпринимательскую деятельность в	деятельности;	кредитные банковские продукты	
профессиональной	определять источники		
сфере	финансирования		
ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывать рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 	 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции школьного питания, и правила ухода за ними; Технологии приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче кулинарной продукции школьного питания; Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания; Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции школьного питания; Технологии наставничества и обучения на рабочих местах; Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в 	 Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для кулинарной продукции школьного питания; Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Подготовки товарных отчетов по приготовлению кулинарной продукции школьного питания
ПК.6.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; 	организациях питания — Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; — Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной	 Разработки рецептов кулинарной продукции школьного питания; Подготовки сырья, продуктов и

 Составлять калькуляцию на 	продужения инсодиного питония у третите	полифобрицевтог
,	продукции школьного питания, и правила	полуфабрикатов
кулинарной продукции школьного	ухода за ними;	для приготовления
питания;	 Технологии приготовления кулинарной 	кулинарной
– Готовить блюда, напитки и	продукции школьного питания в	продукции
кулинарные изделия по	организациях питания;	школьного
технологическим картам, рецептам;	– Требования к качеству, срокам и	питания;
 Комбинировать различные 	условиям хранения, порционированию,	– Подготовки
способы приготовления и сочетания	оформлению и подаче кулинарной	оборудования,
основных продуктов с	продукции школьного питания;	инвентаря для
дополнительными ингредиентами для	 Правила составления заявок на 	приготовления
создания гармоничных кулинарной	продукты, ведения учета и составления	кулинарной
продукции школьного питания;	товарных отчетов о приготовлении	продукции
– Использовать компьютер и	кулинарной продукции школьного питания с	школьного
мобильные устройства со	использованием специализированного	питания;
специализированным программным	программного обеспечения;	 Приготовления
обеспечением для подготовки отчетов,	 Способы сокращения потерь и 	и оформление
разработки рецептур	сохранения питательной ценности пищевых	кулинарной
- Использовать кухонных роботов	продуктов, используемых при	продукции
при приготовлении кулинарной	приготовлении кулинарной продукции	школьного
продукции школьного питания;	школьного питания, при их тепловой	питания;
- Готовить и презентовать	обработке;	
кулинарной продукции школьного	 Процессы и режимы приготовления 	
питания с элементами;	кулинарной продукции школьного питания;	
 Производить оценку качества на 	 Способы применения ароматических 	
промежуточных этапах приготовления	веществ с целью улучшения вкусовых	
кулинарной продукции школьного	качеств кулинарной продукции школьного	
питания;	питания;	
Оценивать качество приготовления и	 Технологии наставничества и обучения 	
безопасность готовой кулинарной	на рабочих местах;	
продукции школьного питания	– Принципы ХАССП в организациях	
продукции школьного питания	общественного питания;	
	Требования охраны труда, санитарии и	
	гигиены, пожарной безопасности в	
	организациях питания;	
	организациях питания,	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа «ПМ 06. Приготовление блюд школьного питания» распределена с учетом потребностей регионального рынка труда и направлена на формирование дополнительных профессиональных компетенций, соответствующих запросу работодателя (ИП Леванцова Н.И.)

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	126	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	15	-

Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 06.02 в форме экзамена	3	
УП 06		
ПП 06		
ПМ 06(квалификационный экзамен)	6	
Bcero	366	266

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
	Раздел 1. МДК 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	35	12	35	32	-	3			
	Раздел 2. МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания	109	38	106	94	-	12	3		
	Учебная практика	72	72			•	•		72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	366	266	141	126	-	15	9	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ03), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 06.01. Организация приго школьного питания	отовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	35/12	
Раздел 1. Организация пригото школьного питания	вления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	32	
Тема 1.1 Общие требования к	Содержание	4	
организации общественного питания в образовательных организациях	 Организация общественного питания в образовательных организациях. Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания обучающихся образовательных организаций. Нормы среднесуточных наборов пищевой продукции для детей в зависимости от возраста. Принципы ХАССП в организациях общественного питания; Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания в образовательных организациях 	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
Тема 1.2. Организация работы школьных пищеблоков	Содержание	8	
	1. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы овощного цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню. Организация работы мясного цеха (мясо-рыбного).	4	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11

	Назначение, размещение, структура, особенности овощного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		
	2. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы холодного цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.	4	
	Организация работы горячего цеха. Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню. 3. Организация работы мучного цеха.		
	Назначение, размещение, структура, особенности. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		
Тема 1.3.	Содержание	8	
Механическое и тепловое оборудование пищеблоков в школьном питании	1. Машины для обработки овощей. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Машины для обработки овощей (картофелеочистительной машины МОК - 250, КНН 600, овощерезательных машин МРО 200).	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
	2. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах	2	

	энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. 3. Оборудование для раздачи пищи Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовлении кулинарной продукции школьного питания и правила ухода за ними.	2	
	Содержание	12	
Тема 1.4. Нормативнотехнологическая документация организации питания	 Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания. Сборник рецептур блюд. Технологические карты. Технико-технологические карты. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении кулинарной продукции школьного питания с использованием специализированного программного обеспечения. 	2	ПК 6.1; ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа. Расчет потребности в сырье, продуктах в для приготовления кулинарной продукции школьного питания.	4	

	Практическая работа. Оформление заявки, отчета посредством специализированного программного обеспечения	2	
	Практическая работа. Разработка рецептур, технологически карты кулинарной продукции школьного питания	4	
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.01		
	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 при приготовлении блюд	3	
	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.		
МДК 06.02. Организация приго школьного питания	отовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для	109/38	

Раздел 2. Процессы приготовле школьного питания	ения, подготовки к реализации кулинарной продукции для	94	
Тема 2.1 Особенности питания	Содержание	18	
школьников	1. Требования к организации питания школьников. Особенности питания школьников. Среднесуточные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков школьного возраста	2	ПК 6.2; ОК 01-ОК 11
	 Модели организации питания. Модель организации питания с полным циклом производства продукции. Модель организации питания с полным циклом производства на доставляемом сырье. Модель организации питания через школьно-базовые столовые. Модель организации питания через комбинаты школьного Питания. Модель организации питания по технологии Cook&Chill 	4	
	3. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Процессы и режимы приготовления кулинарной продукции школьного питания	4	
	3. Принципы и правила составления меню для детей школьного возраста.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа. Составление комплексного меню завтраков и обедов для детей школьного возраста с учетом 2-х возрастных групп.	4	
Тема 2.2	Содержание	18	ПК 6.2;

Ассортимент и технологии	1. Ассортимент супов и соусов для школьного питания.		ОК 01-ОК 11
приготовления кулинарной продукции школьного питания в организациях питания Супы и соусы для школьного	Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками	6	
питания	2. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цвет-ной капусты:	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление заправочных супов для школьного питания	4	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление суп-пюре для школьного питания	4	
Тема 2.3	Содержание	12	ПК 6.2;
Блюда из круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания	1. Ассортимент блюд из круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания для школьного питания	6	ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд круп, бобовых макаронных изделий для школьного питания	6	
	Содержание	14	ПК 6.2;

Тема 2.4 Блюда из мяса и домашней птицы для	Ассортимент блюд из мяса и домашней птицы для школьного питания.		ОК 01-ОК 11
школьного питания	Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов отварные; птица отварная, язык отварной с соусом, мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски; Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная с черносливом, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд из мяса и домашней птицы для школьного питания	6	
Тема 2.5	Содержание	10	ПК 6.2;
Блюда из рыбы для школьного питания	Ассортимент блюд из рыбы для школьного питания. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые	6	ОК 01-ОК 11
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд из рыбы для школьного питания	4	
Тема 2.6 Блюда из яиц,	Содержание	12	ПК 6.2;
творога,	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра, муки для школьного питания.	6	ОК 01-ОК 11

сыра, муки для школьного питания	Блины. Оладьи. Ватрушки. Пироги. Булочки. В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Приготовление, оформление блюд из рыбы для школьного питания	6	
Тема 2.8 Приготовление, оформление, раздачу сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами для детей	Содержание Ассортимент сладких блюд и напитков для школьного питания. Плоды, ягоды свежие. Кисели. Компоты. Желе. Напитки.	6	ПК 6.2; ОК 01-ОК 11
дошкольного и школьного возраста	В том числе практических и лабораторных занятий Лабораторная работа. Приготовление, оформление сладких блюд и напитков в соответствии с возрастными нормами	4	

Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 06.02		
	 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, 	12	
	инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки при приготовлении блюд 5. 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. 		
Промежуточная аттестация		3	

Учебная практика ПМ 06	Виды работ:		
	 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывать рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 		
	 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составлять калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания; Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарной продукции школьного питания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур Использовать кухонных роботов при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Готовить и презентовать кулинарной продукции школьного 	72	
	питания с элементами; — Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления кулинарной продукции школьного питания; — Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кулинарной продукции школьного питания		

144	
6	
	66/266

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

- 11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. 14-е изд., стер. Мсоква: Академия, 2022. 400 с.
- 12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин.. М. Издательский центр «Академия», 2019.-320 с.
- 13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 14. 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, $2022.-240~\rm c.$
- 15. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 320 с.
- 16. Матюхина 3.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / 3.П. Матюхина. М.: Академия, 2021. 336 с.
- 17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2019. 160 с.
- 18. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018. 336 с
- 19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник. М.: Академия, 2020. 128 с.
- 20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. М.: Академия, 2020. 282 с.

3.2.2. Дополнительные источники

- 18. СНЕГАЯТ. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
- 19. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016-01-01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
- 21. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 22. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 24. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 11 с.

- 25. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 01 01. M.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
- 26. 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.
- 27. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
- 28. 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].
- 29. 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].
- 30. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 31. 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
- 32. 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»].
- 33. 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.
- 34. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и методы
	(показатели освоенности компетенций)	оценки
ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	 Прогнозирует потребность в сырье и материалах для приготовления кулинарной продукции школьного питания; Оценивает расход продуктов, используемых при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; Разрабатывает рецептуры, технологические карты кулинарной продукции школьного питания; Проводит обучение помощника повара на рабочем месте Оформляет заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения 	Дифференцированный зачет, квалификационные испытания, экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач,
ПК.6.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	 Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления кулинарной продукции школьного питания; Составляет калькуляцию на кулинарной продукции школьного питания; Готовит блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; Комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными 	оценка тестового контроля.

	ингредиентами для создания гармоничных кулинарной продукции школьного питания; — Использует компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур — Использует кухонных роботов при приготовлении кулинарной продукции школьного питания; — Готовит и презентовать кулинарной продукции школьного питания с элементами; — Производит оценку качества на промежуточных этапах приготовления кулинарной продукции школьного питания; — Оценивает качество приготовления и безопасность готовой кулинарной продукции школьного питания	
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 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 деятельность	
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	 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

государственном и иностранном языке	 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	участие в разработке бизнес-идей и проектов профессиональной направленности

Приложение 3 к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,

включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов.

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции
3.	— Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	Оборудование TC	Основное Основное	_	ОП.10. Психология личности и профессиональное
4.	Рабочие программы по дисциплинам, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	-	профессиональное самоопределение ОП.11*. Основы бережливого производства ОП.12ц. Цифровой модуль ОП.13ц. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Кабинет «Иностранных языков».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.	Телевизор DVD-проигрыватель Аудиомагнитофон Экранно-звуковые пособия	Оборудование	Основное	-	
3.	Персональный компьютер Системный блок Unknjwn CPU Tup Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	TC	Основное	-	
4.	Рабочие программы по дисциплинам, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	-	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2.	Набор химической посуды Микроскоп	Оборудование	Специализированное	_	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	TC	Основное	-	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	-	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.06. Охрана труда
2.	Доска меловая (магнитно-маркерная) Пневматическая винтовка Пневматический пистолет Каска Макет гранаты Макет противотанковой мины Макет противопехотной мины Противогаз ГП-5 Противогаз ГП-7 Изолирующий противогаз ОЗК ВПХР	Оборудование	Специализированное	Фильтрующее средство индивидуальной защиты органов дыхания, глаз и кожи лица человека. Средство индивидуальной защиты, предназначенное для защиты человека от отравляющих веществ, биологических средств и	
	Аптечка АИ-2			радиоактивной пыли. Прибор (набор), предназначенный для определения в воздухе, на местности, на теле, на одежде и на технике боевых отравляющих веществ: "компонентов ракетного топлива", хлора,зарина, зомана,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Прибор ДП-5 Прибор ДП-63-А ИПП-8 Комплект ДП-22-В			характеристика иприта, фосгена, дифосгена, синильной кислоты, хлорциана, а также паров V-газов в воздухе. Содержит набор медикаментозных средств для оказания первой помощи при поражении организма различными отравляющими веществами или при угрозе заражения бактериологическим оружием, имеет также препараты для обезболивания для предупреждения возникновения болевого шока. Прибор использовавшийся в медицине для измерения уровня облучения. Предназначен для оказания первой помощи при поражении капельно-	* '
				жидкими отравляющими веществами. Предназначен для измерения экспозиционной дозы гамма-излучения в диапазоне 2 - 50 P.	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	TC	Основное	-	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	-	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий	Мебель	Основное	-	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф для инвентаря				
	Доска меловая (магнитно-маркерная)				
2.	Выставочные шкафы	Оборудование	Специализированное	_	
	Макеты кондитерских и кулинарных				
	изделий				
	Муляжи плодов и овощей				
3.	Персональный компьютер	TC	Основное	_	
	Интерактивная доска				
	Принтер/многофункциональное устройство				
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС.	УМК	Основное	_	
	Учебные систематизированные				
	руководства для обучающихся и педагога.				
	Система образовательных методов				
	(пособия библиотечного фонда,				
	электронная библиотека и пособия,				
	разработанные педагогами).				
	Система средств, предназначенных для				
	научной организации труда учителя и				
	учеников				

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
2.	Выставочные шкафы Макеты кондитерских и кулинарных изделий Муляжи плодов и овощей Персональный компьютер	Оборудование TC	Специализированное	-	кондитерских изделий МДК.05.02. Процессы приготовления,
3.	Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство		Специализированнос		подготовки к реализации
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	-	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	-	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
2.	Выставочные шкафы Макеты кондитерских и кулинарных изделий Муляжи плодов и овощей	Оборудование	-	-	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС УМК	Специализированное	-	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС.	y IVIK	Основное	_	

№ Наименование	Тип	Основное/ специализированное	(рамочная) техническая характеристика	профессионального модуля, дисциплины
Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и				

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных,

горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитномаркерная)	Мебель	Основное	-	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02.
2.	Блендер POLARIS Весы Водонагреватель Ножи столовые Дуршлаг Вилка столовая Сковорода Плита электрическая Сушилка Холодильник НОРД Шумовка Ванна стальная эмалированная Мойка ОС Венчик Терка Тарелка Толкушка Сито Витрина Кремовзбивальная машина	е	Специализированное	Универсальный ручной погружной блендер высокой мощности, который также может выполнять функции миксера и кухонного комбайна. Помимо долговечной металлической насадки-ножки, комплектуется стандартной чашей для измельчения объемом 0,5 л и большой чашей комбайна, в которой можно быстро нарезать овощи, рубить мясо, нарезать сыр или колбасу (в комплекте три дисковых ножа для шинкования/натирания/нарезк и ломтикам или кубиками). В миксерах используется шестеренчатый привод. Миксеры данной серии многофункциональны. С их помощью можно	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.01. Организация и приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.01. Организации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
	Бак эмалированный Х/витрина вхсн-1, Агро (низкотемпературная)			Модели данной серии относятся к планетарным миксерам с многоступенчатой скоростью. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны, обеспечивают равномерность смешивания. Можно выбирать скорость перемешивания ингредиентов для достижения максимально удовлетворительного результата.	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	Подставка под витрину 1.0 Агро Ларь Gellar FG С/красный Шкаф холодильный Bonvini BGC 400			Профессиональный холодильный шкаф премиум-класса с полезным объемом 420 л. Современная светодиодная подсветка с белым холодильным цветом свечения, потребление электроэнергии всего 3 Ватта. Электронный контроллер для управления холодильной системой находится в зоне легкого доступа, а яркая индикация на лицевой панели	МДК.06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания МДК.06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для
				позволяет в любой момент определить фактическую температуру в объеме холодильного шкафа. Блок управления обеспечивает соблюдение режима принудительной оттайки. Материал корпуса: оцинкованный металл с полимерным покрытием. Слив. Испаритель медный с алюминиевыми ламелями Конденсатор медный с алюминиевыми ламелями. Тип	школьного питания УП.01. Учебная практика УП.02. Учебная практика УП.03. Учебная практика УП.04. Учебная практика УП.04. Учебная практика УП.06. Учебная практика
	Гриль контактный HURAKAN HKN-PE-34R			размораживания: автоматический. Влажность: окружающей среды, % до 70%. Гриль используется в закусочных, гриль-кафе и заведениях фастфуд для быстрого приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы и овощей. Корпус изготовлен из	
	Электрокипятильник HURAKAN HKN-PMB-10			нержавеющей стали, жарочные поверхности выполнены из покрытого эмалью чугуна. Электрокипятильник используется в ресторанах, барах, гостиницах и в других заведениях общественного	
				питания и торговли, для нагрева воды и поддержания ее в горячем состоянии. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.	
				Особенности модели: температурный режим от 30 до 95 °C, закрытый ТЭН,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
				индикатор нагрева, аварийный	
				термостат, автоматический	
	Печь CBЧ D90D23SL-YR			контроль уровня воды,	
	(VIATTO) Стеллаж СУМ (1сек. 4 яч.)			автоматический контроль	
	Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF-70D			температуры воды	
				Индукционная плита Hurakan HKN ICF35D используется для приготовления широкого спектра блюд в специальной наплитной посуде в ресторанах, столовых, закусочных и на других предприятиях общественного питания и торговли.	
				Корпус плиты изготовлен из нержавеющей стали.	
				Особенности: электронный	
	Сковорода нерж. Тройное дно			таймер до 120 мин, 13 уровней	
	D= 280/48 мм, антипригарное			мощности нагрева (от 400 до	
	покрытие, индукция Планетарный миксер			3500 Вт), температурный	
	GEMLUX GL – SM 5,5R			режим от 60 до 280°C, защита	
				от перегрева,	
				электромеханическая панель	
	Мясорубка HURAKAN HKN- 12 CR			управления	
	Стол производственный с бортом СР-3/120/600-С ЛДСП Чебуречница HURAKAN HKN-EF-26			Мощность: 800 Вт; Чаша: 4.8 л, нержавеющая сталь, Количество скоростей: 10; Максимальная загрузка: 2.6 кг; Мясорубка предназначена для быстрой и качественной переработки мяса и рыбы на фарш. Используется в ресторанах, кафе, пиццериях и на предприятиях общественного питания. Корпус и бункер изготовлены из нержавеющей стали. Особенности: функция реверса, полный унгер. Комплектация: 3 решетки (3,5 / 5 / 8 мм), 2 ножа	
	yВесы бытовые greatriverвн- 607A (32кг/5г) LCD			Чебуречница с двумя ваннами предназначена для приготовления различных блюд во фритюре, преимущественно чебуреков, на предприятиях питания и в фаст-фуд заведениях. Цвет изделия может отличаться от представленного на сайте. Особенности: Размер корзины 780x280x85 Объем заливаемого масла: 23л Объём	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
				ёмкости, 38.2 л Температурный режим: 60-190 С° Два независимых ТЭНа Кран для слива масла	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункционально е устройство	TC	Основное	-	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитномаркерная)	Мебель	Основное	-	УП.05. Учебная практика
2.	Весы Водонагреватель Ножи столовые Дуршлаг Вилка столовая Сковорода Плита электрическая Сушилка Холодильник НОРД Шумовка Ванна стальная эмалированная Мойка ОС Терка Тарелка, Сито Витрина Бак эмалированный	е	Специализированное	Универсальный ручной погружной блендер высокой мощности, который также может выполнять функции миксера и кухонного комбайна. Помимо долговечной металлической насадки-ножки, комплектуется стандартной чашей для измельчения объемом 0,5 л и большой чашей комбайна, в которой можно быстро нарезать овощи, рубить мясо, нарезать сыр или колбасу (в комплекте три дисковых ножа для шинкования/натирания/нарезк и ломтикам или кубиками).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональног о модуля, дисциплины
	Шкаф расточной, разделочная				
	доска				
	Вагонетка лотковая				
	Форма для выпечки				
	Шкаф жарочный				
3.	Демонстрационныая папка	TC	0		
٥.	Персональный компьютер	IC .	Основное	_	
	Интерактивная доска Принтер/многофункционально				
	е устройство				
4.	Рабочие программы, КТП,	УМК	Основное	_	
٦.	ФОС, КОС.	J WIK	Сеповное		
	Учебные				
	систематизированные				
	руководства для				
	обучающихся и педагога.				
	Система образовательных				
	методов (пособия				
	библиотечного фонда,				
	электронная библиотека и пособия, разработанные				
	педагогами).				
	Система средств,				
	предназначенных для				
	научной организации труда				
	учителя и учеников				

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Скамьи деревянные	Мебель	Основное		ОП.09. Физическая
2.	Секундомер механический	Оборудование	Специализированное	-	культура
	Стойка измерительная для прыжков в		•		
	высоту				
	рулетка				
	Перекладина				
	Рукоход				
	Брусья параллельные				
	Брусья разновысокие				
	Канат подвесной				
	Бревно гимнастическое				
	Стенка гимнастическая				
	Конь гимнастический				
	Козел гимнастический				
	Мостик деревянный				
	Мат гимнастический				
	Мяч набивной				
	Скамейка гимнастическая				
	Штанга народная				
	Гантели от 1кг до 5 кг				
	Канат для перетягивания				
	Скакалки				
	Обручи				
	Эспандеры				
	Гири				
	Колодки стартовые				
	Стойка для прыжков				
	Планка для прыжков переносная				
	Граната (500г, 700г)				
	Ядро (4кг, 5кг)				
	Эстафетная палочка				
	Лыжи беговые с креплениями				
	Палки лыжные				
	Ботинки лыжные				
	Щит баскетбольный				
	Стойка волейбольная				
	Мяч волейбольный				
	Мяч футбольный				
	Мяч баскетбольный				
	Мяч гандбольный				
	Ворота футбольные				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Шахматы				
	Шашки				
	Ракетка теннисная				
	Стол теннисный				
	Стол для армрестлинга				
3.	Ноутбук Dell	TC	Основное	_	
	Принтер HP Laser Iet P 2015n				
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС.	УМК	Основное	_	
	Учебные систематизированные				
	руководства для обучающихся и				
	педагога.				
	Система образовательных методов				
	(пособия библиотечного фонда,				
	электронная библиотека и пособия,				
	разработанные педагогами).				
	Система средств, предназначенных для				
	научной организации труда учителя и				
	учеников				

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы Читальный зал / библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллажи библиотечные Стеллажи для организации книжных выставок; шкафы для периодических изданий; посадочные места: стулья; столы	Мебель	Основное	Читальный зал на 30 посадочных мест	
2.	_	Оборудование	_		
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство Мультимедийный проектор	TC	Основное	-	
4.	Библиотечный фонд	УМК	Основное	Библиотечный фонд на 1416 экз. по ОПОП-П «15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)»	

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

актовый зал

	ukiobbin susi				_
№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кресла посадочные	Мебель	Основное	180 посадочных мест	
2.	Музыкальное и звуковое оборудование (микрофоны, акустические системы с сабвуфером, усилителем и эквалайзером, микшерные пульты); Оборудование для передачи и отображения визуальной информации (проектор, проекционный экраны);	Оборудование	Основное		
3.	Цифровое, компьютерное и коммуникационное оборудование (видеокамеры, коммутаторы, пульты управления, презентационные компьютеры)	TC	Основное	1	
4.		УМК	_		

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	OC Windows, OC Alt Linux Microsoft Office, LibreOffice, Мой Офис Yandex Браузер	11	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Основы инженерной графики ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Материаловедение ОП.04 Допуски и технические измерения ОП.05ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики ПМ.01-ПМ03
2.	Компас 3D	15	ОП.01 Основы инженерной графики
3.	Виртуальный тренажер сварщика Lincoln Electric VRTex Mobile		УП.01.01 Учебная практика МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование МДК.01.02 Технология производства сварных конструкций МДК.01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавка, резка) покрытым электродом МДК.03.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки) неплавящимся электродом в защитном газе

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
с ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	483
-----------------	-----

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее — программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации — установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих $\Phi\Gamma OC$ СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар, кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование	Код и наименование
вида деятельности (ВД)	профессионального модуля (ПМ),
	в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответстві	ии с ФГОС
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

рн оз п	П (02 П 1
ВД. 03 Приготовление, оформление и	ПМ 03. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд,	подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного	кулинарных изделий, закусок
ассортимента	разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и	ПМ 04. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и горячих	подготовка к реализации холодных и
сладких блюд, десертов, напитков	горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и	ПМ 05. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных,	подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного	мучных кондитерских изделий
ассортимента	разнообразного ассортимента
По запросу работодат	еля (при наличии)
ВД.6 Приготовление кулинарной продукции	ПМ.06 Приготовление кулинарной
для школьного питания	продукции для школьного питания

 Таблица 2

 Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

	разнообразного ассортимента	регламентами.
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ВД. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

	ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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.
разнообразного ассортимента	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
разнообразного ассортимента	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.
ВД 06.Приготовление блюд детского питания	ПК.6.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

ПК.6.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

приложение 5

к ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания по **профессии** 43.01.09 Повар, кондитер является приложением 5 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания с учетом $\Phi \Gamma OC$ СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, *профессии* 43.01.09 *Повар, кондитер* для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
- Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания
- Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.
- Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
- Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
- Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
- Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.

осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни, г. Мичуринска Тамбовской области

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою *профессии* 43.01.09 *Повар, кондитер*
- Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
- Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.
- Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.
- Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности **профессии** 43.01.09 *Повар, кондитер*, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
- Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
- Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
- Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.
- Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре *профессии* 43.01.09 *Повар, кондитер*
- Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
- Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
- Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности **профессии** 43.01.09 *Повар, кондитер*
- Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
- Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.
- Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм

зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.
- Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
- Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
- Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
- Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
- Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.
- Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.
- Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.
- Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
- Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.
- Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.

- Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
- Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности 43.01.09 *Повар, кондитер*. Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
- Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
- Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

- а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающими, а также при самостоятельном выполнении учебных задач, основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.; соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;
- б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.; соответствует гражданскоправовому и патриотическому направлению воспитательной работы;
- в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых; основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных

мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально- нравственной проблематике др.; соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др. соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

- а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации;
- б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в минигруппах; в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся. Воспитательный модуль— это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристскокраеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовнонравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
- организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- —организация и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной,

студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

— планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе.

Модуль «Наставничество»

Мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые.

формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;

оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;

определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
- встречи с известными представителями *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер
- общие для ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского» праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы; торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского», комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- размещение, поддержание, обновление на территории ТОГАПОУ «Промышленнотехнологический колледж им. В.И. Заволянского» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейновыставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского», с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее
- размещение карт России, Тамбовской области (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно

оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к колледжу

- организация и поддержание в колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонкимелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе, актуальных вопросах профилактики и безопасности

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

— родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- организация деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, профилактики правонарушений, девиаций

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

— участие представителей организаций-партнёров, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- —мероприятия, направленные на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии в организации-партнеры, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

РАЗДЕЛ З. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского» укомплектован квалифицированными специалистами. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Настоящая рабочая программа воспитания ТОГАПОУ «Промышленнотехнологический колледж им. В.И. Заволянского» разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- -Конституция Российской Федерации;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и плана мероприятий по её реализации в 2021 2025 годах (утвержденного Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р),
- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400),
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809),
- -Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- -Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ- 304);
- -Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- -Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- -Федеральных государственных образовательных стандартов по программам среднего профессионального образования Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;
- Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762,
- Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;
- Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 года «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

- -Устав ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского»
- Локальные нормативные акты ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского»

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами:

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется за:

- участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях;
- поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурах, турнирах, фестивалях, конференциях;
- общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума;
 благородные высоконравственные поступки.

Колледж применяет следующие виды поощрений:

- поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности;
- поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в колледже и за его пределами;
- поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей)
 обучающихся;
 - ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы;
 - публикации в СМИ.

3.4. Анализ воспитательного процесса

- 1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
 - оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.
- 2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:
 - проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу. Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в колледже, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума, реализующим воспитательный процесс в техникуме;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в техникуме: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся это результат как социального воспитания (в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Направления	Критерий анализа	Способ получения	Результат анализа
анализа	воспитания	информации о	
воспитательного		результатах	
процесса			
Результаты	Динамика	Педагогическое	Получение
воспитания,	личностного	наблюдение	представления о том,
социализации и	развития		какие прежде
саморазвития	обучающихся		существовавшие
обучающихся			проблемы
			личностного развития
			обучающихся удалось
			решить за прошедший
			учебный год; какие

	T		
			проблемы решить не
			удалось и почему;
			какие новые
			проблемы появились,
			над чем далее
			предстоит работать
			педагогическим
			работникам и
			руководителям
			воспитательных
			структур
			образовательной
			организации
Состояние	Наличие в	Беседы с	Получение
организуемой в	образовательной	обучающимися,	представления о
образовательной	организации	педагогическими	качестве совместной
организации	интересной,	работниками и	деятельности
совместной	событийно	руководителями	обучающихся и
деятельности	насыщенной и	воспитательных	педагогических
обучающихся и	личностно	структур	работников и
педагогических	развивающей	образовательной	руководителей
работников и	совместной	организации,	воспитательных
руководителей	деятельности	лидерами	структур
воспитательных	обучающихся и	общественных	образовательной
структур	педагогических	молодежных	организации по
образовательной	работников и	организаций,	направлениям: -
организации	руководителей	созданных	патриотизм и
	воспитательных	обучающимися в	гражданственность; -
	структур	образовательной	социализация и
	образовательной	организации, при	духовнонравственное
	организации	необходимости – их	развитие; –
	°F- **********	анкетирование	окружающий мир:
		January P Committee	живая природа,
			культурное наследие
			и народные традиции;
			пародные градиции;профориентация;
			социальное
			партнерство в
			воспитательной
			деятельности
			образовательной
			-
			организации;

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Календарный план воспитательной работы

ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского» на 2024-2025 учебный год

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Mo	Формал ручил и со поручение	1	1 1	Отрататранник
$N_{\underline{0}}$	Формы, виды и содержание	Курсы,	Сроки	Ответственные
	деятельности	группы		
1	1. Образовательная деятельность	1 /	4.5.00	T
1	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	4-5.09	преподаватели истории
2	«Безопасный интернет»- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	1 курс	14.10- 19.10	Заместитель директора по УВР
3	Всероссийский правовой диктант	1 -4 курс	02.12	Заместитель директора по УВР
4	День начала контрнаступления советских войск под Москвойчасы истории, экскурсии в музей	1-4 курс	05.12	Заведующий библиотекой
5	День Конституции: Урок истории «Государственные символы - это многовековая история России» - уроки истории «Ты имеешь право!» - игравикторина (уроки обществознания) - «История Конституции - история страны» - книжная выставка	1 -3 курс	12.12	Преподаватели истории
6	Мероприятия, посвященные освобождению Ленинграда от фашистской блокады: «900 дней мужества» - час патриотизма, «Дыша одним дыханьем с Ленинградом» - книжная выставка	1 -3 курс	25.01- 30.01	Преподаватели истории, заведующий библиотекой
7	День воинской славы России: Сталинградская битва: «Город русской славы – Сталинград» - час истории «Взгляд в биографию, опаленную войной»: Галерея писателейфронтовиков, участников и свидетелей Сталинградской битвы (Ю. Бондарев, К. Симонов, В. Некрасов и др.)	1 курс	02.02	Преподаватели истории, заведующий библиотекой
8	День российской науки. Научнопрактическая конференция о современных технологиях в профессии. Поздравительные мероприятия, выпуск передачи, конкурсы	1-3 курс	08.02- 09.02	Заместитель директора по УВР, методисты
9	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества: «Солдат войны не выбирает» информационная выставка, «Наш долг - служить России» - час истории	1 -3 курс	15.02	Заместитель директора по УВР

-		T	1 = 1 = -	T
1 0	Международный день родного языка: «Моя речь – мое зеркало» - турнир на знание русского языка «Путешествие в страну Словесность» - книжноиллюстративная выставка	1 -3 курс	21.02	Педагог- организатор, заведующий библиотекой
1	День воссоединения Крыма с Россией: Выставка – панорама «Крым и Россия: прошлое и настоящее» «Россия Крымом прирастала, славян спасая на века» - час истории	1-3 курс	14.03- 15.03	Заведующий библиотекой, преподаватели истории
1 2	Мероприятия, посвященные Международному Дню Интернета; информировании обучающихся о противоправной деятельности в сфере информационнотелекоммуникационных технологий	1 -4 курс	04.04	Заместитель директора по УВР
1 3	Просветительские программы «Нюрбергский процесс – как суд справедливости»	1-3 курс	10.04	Заведующий библиотекой, преподаватели истории
1 4	Предметные недели	1-5 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР Преподаватели спецдисциплин
	2. Кураторство			
1	2.1 Организация и проведение «Дня открытых дверей»	Абитуриент ы	февраль	Заместитель директора по УВР
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»			Заместитель директора по УПР
2	Встреча с представителями работодателя по вопросам трудоустройства	3-4 курс	30.11.	Заместитель директора по УПР
3	Проведение Ярмарок вакансий для выпускников с участием представителей работодателей с проведением презентации компаний Заместитель директора по УПР	4 курс	23.04.	Заместитель директора по УПР
	4. Основные воспитательные меропри		T	
1	«На пороге новых открытий» - день знаний. Торжественная линейка	1-4 курс	01.09	Заместитель директора по УВР
	Классные часы: «Разговоры о важном» «Россия - мои горизонты»	1 – 4 курс	Еженедельн о	Заместитель директора по УВР
2	День учителя: - День самоуправления;	1 -4 курс	5.10	Заместитель директора по УВР

		T		<u> </u>
	- «Поклон земной вам, наши дорогие»			
	- праздничная программа ко Дню			
	учителя.			
	-«В новый путь» - посвящение в			
	студенты первокурсников колледжа.			
3	День памяти жертв политических	1 -3 курс	30.10	Заведующий
	репрессий «ЗнатьНе			библиотекой
	забытьОсудитьПростить!»			
	Библиографический обзор			
4	Всероссийский Географический	1 -3 курс	октябрь	Заместитель
	диктант 1 -3 курс 30.10 Заведующие			директора по
	библиотеками			УВР
5	День народного единства:	1 -3 курс	02.11	Заместитель
	-«Славься, Русь, Отчизна моя» -	J 1		директора по
	информационный час			УВР,
	- «Сила России – в единстве народа» -			Заведующий
	урок истории			библиотекой
	- «Россия - многонациональное			
	государство» - книжноиллюстративная			
	выставка			
6	День призывника:	1 -3 курс	15.11	Заместитель
	- «Служба в армии – долг или	i o nypo	10.11	директора по
	обязанность» - круглый стол -			УВР
	«Сильные, смелые, ловкие, умелые» -			, Bi
	спортивные соревнования			
7	Мероприятия ко Дню матери: «За все	1 -2 курс	20.11- 24.11	Заместитель
,	тебя благодарю» - видеопоздравления	1 2 Kype	20.11 21.11	директора по
	студентов с публикацией в			УВР,
	родительских чатах «Поклонись до			Заведующий
	земли своей матери» -			библиотекой
	книжноиллюстративная выставка			Onosmo i ekon
8	«Новый год шагает по планете» -	1 -3 курс	27- 29.12	Заместитель
O	Новогодний вечер	1 3 курс	27 27.12	директора по
	Повогодини ве юр			УВР,
	День российского студенчества: - «И	1 -3 курс	25.01	Заместитель
	так, она звалась» - поэтическая	1 J Rype	23.01	директора по
	гостиная - «Татьянин день» -			УВР
	праздничная программа – День			
	праздничная программа – день самоуправления			
9	День защитника Отечества: -	1 -4 курс	21.02-22.02	Заместитель
	ж Гордись, Отчизна, славными	22.02	21.02-22.02	
	«Гордись, Отчизна, славными сынами!» - исторический час в музее	22.02		директора по УВР
	коллежа - «Богатырские потешки» -) DI
	коллежа - «вогатырские потешки» - конкурсная программа среди			
1	Можнуноводин й дону 8 Морто:	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	06.03- 07.03	20110020112021
1	Международный день 8 Марта:	1 курс	00.03-07.03	Заместитель
0	- «Мисс Весна» - конкурсно- игровая			директора по
	программа;			УВР
	«Женский силуэт на фоне истории» -			
i	книжная выставка	1	1	1

1	День космонавтики: «Земному	1-3 курс	12.04	Заместитель
1	1 ' '	1-3 курс	12.04	
1	притяжению вопреки» - исторический час «Космическая фантастика» -			директора по УВР
	<u> </u>			ybr
1	книжная выставка	1.2	26.04	2000
2	День памяти погибших в	1-3 курс	20.04	Заведующий библиотекой
2	радиационных авариях и катастрофах:			оиолиотекои
	«Чернобыльские колокола» - книжная			
1	Выставка	1 1 xxxma	A remores	201100000000
1 3	Участие в районных и городских	1-4 курс	Апрель	Заместитель
3	мероприятиях, в рамках областного Фестиваля «Студенческая весна -			директора по УВР
	2024»			J DI
1	День Победы в Великой	1-3 курс	05 09.05	Заместитель
4	Отечественной войне: «Война. Победа.	1-3 курс	03 09.03	директора по
4	Память.» - встреча с ветеранами в			УВР
	музее колледжа			3 D1
	«Песни войны. Песни о войне» -			
	концертная программа			
	«В книжной памяти мгновения войны»			
	- книжноиллюстративная выставка -			
	Участие во Всероссийской акции			
	«Георгиевская ленточка»			
	-«Бессмертный полк» - участие в			
	шествии			
	День славянской письменности и	1-3 курс	28.05	Заместитель
	культуры: «Истоки русской	- JF-		директора по
	письменности» - он-лайн викторина -			УВР
	«Великие просветители Кирилл и			Заведующий
	Мефодий» - экскурс в историю			библиотекой
1	Пушкинский день России:	1-3 курс	06.06	Заместитель
5	-«Тебя, как первую любовь, России			директора по
	сердце не забудет» - классный час к			УВР
	Пушкинскому дню			Заведующий
	- «Мой Пушкин» - стихи на асфальте -			библиотекой
	«Хочу воспеть свободу миру»-			
	книжная выставка			
1	День России:	1-3 курс	11.06	Заместитель
6	- Квест-игра в форме исторического			директора по
	путешествия «Если будет Россия -			УВР
	буду и я!»			Заведующий
	- «Моя земля, моя Россия» - книжно-			библиотекой
	иллюстративная выставка	1.2	22.05	
1	22 июня - День памяти и скорби: -	1-3 курс	22.06	Заместитель
7	«Отчизне - жить и жизни быть» - час			директора по
	памяти, - «Свеча памяти» – акция			УВР
1	Выпускной вечер	3-5 курс	01.07	Заместитель
8		C KJPC		директора по
				УВР
	5. Организация предметно-пространс	г венной сре л	 (Ы	
Ь			1	

			T ~ ~	l n
1	Оформление уголков групп	1-4 курс	Сентябрь	Заместитель
				директора по
			-	УВР
2	Оформление стендов к	1-4 курс	В течение	Заместитель
	знаменательным датам		года	директора по УВР
3	Конкурс фотозон ко Дню СПО	1-4 курс	Сентябрь	Заместитель
				директора по УВР
4	Субботники по уборке территории	1-5 курс	Октябрь,	Заместитель
			апрель	директора по УВР
5	Конкурс на лучшее оформление	1-4 курс	20.12- 30.12	Заместитель
	кабинета к Новому году			директора по УВР
	6. Взаимодействие с родителями (зако	нными предст	гавителями)	l
1	Формирование родительского	1-4 курс	Сентябрь	Заместитель
	комитета, организация и координация		_	директора по
	работы с родителями (законными			УВР
	представителями) обучающихся в			
	текущем учебном году			
2	Родительское собрание 1 курсов по	1 курс	30.08	Заместитель
	вопросам организации учебного			директора по
	процесса обучающихся			УВР
1	7. Самоуправление	1 4	T	П
1	Заседания Совета студентов по	1-4 курс	Третья	Председатель
	структурным подразделениям		среда	Совета
			месяца	студенческого самоуправлени
				Я
	8. Профилактика и безопасность			И
1	Проведение плановых заседаний	1 -5 KVDC	Последняя	Заместитель
1	Совета профилактики колледжа	т з курс	пятница	директора по
	(Комиссий по профилактике		месяца	УВР
	правонарушений и асоциального		1	
	поведения обучающихся) с			
	приглашением родителей,			
	педагогических работников,			
	инспектора ОПДН; ведение			
	протоколов, наличие документации			
2	День солидарности в борьбе с	1-4 курс	03-05.09	Заместитель
	терроризмом:			директора по
	- «Эхо Бесланской трагедии» - Урок			УВР
	мира			
	- «Будущее без терроризма, терроризм			
	без будущего» - урокпредостережение			
	«Как не станет жертвой теракта» - Классные часы с использованием			
	короткометражных роликов, беседы			
	«Имя трагедии – БЕСЛАН»			
	- книжная выставка			
		<u> </u>	<u> </u>	l .

3	Единый день безопасности (профилактика пожарной безопасности, дорожнотранспортного травматизма, поведения на ж/д транспорте) с привлечением сотрудников служб городского округа	1-4 курс	05.09	Заместитель директора по УВР
4	«Красная лента - #СТОПВИЧСПИД» - встреча студентов с медицинскими сотрудниками	1 -3 курс	01.12	Заместитель директора по УВР
5	Наркотики: суррогат счастья, источник бед — встреча с сотрудниками наркологического центра	1-2 курс	05.03	Заместитель директора по УВР
6	Единый день профилактики дорожнотранспортного травматизма «Студенчество за безопасность на дорогах»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по УВР
7	Мероприятия в рамках месячника по профилактике табакокурения и алкоголизма среди студентов: проведение тематических мероприятий с участием специалистов профилактики городских округов	1-3 курс	13.05- 18.05	Заместитель директора по УВР
1	9. Социальное партнёрство и участие Карьерный навигатор: подготовка студентов колледжа к адаптации на рынке труда при взаимодействии с социальными партнерами - встреча студентов с работодателями	3-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по УПР
2	Круглый стол «Современный рынок труда: требования и возможности». Разностороннее обсуждение текущей ситуации на рынке труда	3-4 курс	12.12	Заместитель директора по УПР
	10. Профессиональное развитие, адапт	гация и трудоу	стройство	
1	Участие в конкурсе «Моя профессия – мое будущее»	1-2 курс	20- 22.09.	Заместитель директора по УПР
2	Всероссийская эстафета «10 вопросов наставнику» (в рамках ФП «Профессионалитет»)	2-4 курс	10.10	Заместитель директора по УПР

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

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

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

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