



**Министерство образования Рязанской области**  
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«Касимовский техникум водного транспорта»**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от «03» 10 2023г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КТВТ»  
А.В. Шмелев  
Приказ № 186/03 от 10 2023г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**  
на базе среднего общего образования

**Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2023г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	3
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы</b>	4
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	5
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	32
5.1. Учебный план	32
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	36
5.3. Календарный учебный график	48
5.4. Рабочая программа воспитания	49
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	50
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	50
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	71
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	72
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	73
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	73
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	74
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	75
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5. Программа ГИА</b>	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее – ФГОС СПО 43.02.15), утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изм.) и реализуется в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Касимовский техникум водного транспорта» (далее - ОГБПОУ «КТВТ»), Техникум

ОПОП определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (с изм.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказа Минпросвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.);

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

Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.);

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Примерная образовательная программа среднего профессионального образования, утвержденная протоколом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ, рег. номер 38, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;

Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

Устав ОГБПОУ «КТВТ»;  
Договор о сетевой форме реализации образовательных программ ФП «Профессионалитет» б/н от 21 марта 2023 года

Локальные акты (направленные на обучение, практику, результат освоения образовательной программы, должностные инструкции по профилю обучения и др.).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Направленность ОП: «Поварское и кондитерское дело»

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общие виды деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

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

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

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- Выполнение работ по профессии 16675 Повар

- и дополнительный вид профессиональной деятельности: Бухгалтерский учет и

калькулирование в общественном питании.

Получение образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 5652 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 8 месяцев.

### **.РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание, предоставление персональных услуг).

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1)

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

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
Зо 01.05	структуру плана для решения задач		
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации

	профессиональной деятельности	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Зо 04.02	основы проектной деятельности	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста	

		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение



			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		<b>Умения:</b>
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
			основы финансовой грамотности
	правила разработки бизнес-планов		
	порядок выстраивания презентации		
	кредитные банковские продукты		

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки в:</b>
		Н 1.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 1.1.03	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		<b>Навыки в:</b>
		Н 1.2.01	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
		У 1.2.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		<b>Знания:</b>	
З 1.2.01	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента		

		З 1.2.02	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		<b>Навыки в:</b>
		Н 1.3.01	разработке ассортимента полуфабрикатов
		Н 1.3.02	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У 1.3.01	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
			<b>Знания:</b>
		З 1.3.01	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
		З 1.3.02	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.03	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 1.4.01	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>
		У 1.4.01	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
			<b>Знания:</b>
		З 1.4.01	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического

			оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 2.1.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 2.1.03	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
			<b>Навыки в:</b>
		Н 2.2.01	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.2.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.02	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
			<b>Навыки в:</b>
		Н 2.3.01	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		

		Н 2.3.02	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 2.3.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.3.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 2.3.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
			<b>Навыки в:</b>
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.4.01	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.4.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.4.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 2.4.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.4.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		<b>Знания:</b>	
	З 2.4.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
	З 2.4.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи	

			супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.4.03	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 2.5.01	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.5.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.5.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 2.5.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.5.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 2.5.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 2.5.03	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и		<b>Навыки в:</b>
		Н 2.6.01	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.6.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.6.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности

форм обслуживания		<b>Умения:</b>	
	У 2.6.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	У 2.6.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		<b>Знания:</b>	
	З 2.6.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
	З 2.6.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	З 2.6.03	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 2.7.01	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.7.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.7.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 2.7.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 2.7.02		организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		<b>Знания:</b>	
З 2.7.01		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
З 2.7.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		

		З 2.7.03	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 2.8.01	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Н 2.8.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Умения:</b>
		У 2.8.01	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.8.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Знания:</b>
		З 2.8.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.8.02	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
			З 2.8.03
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки в:</b>
		Н 3.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Умения:</b>



		У 3.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
		У 3.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	
		У 3.1.03	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
			<b>Знания:</b>	
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
		З 3.1.03	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<b>Навыки в:</b>
		Н 3.2.01	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Н 3.2.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
		Н 3.2.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
				<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
У 3.2.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных			
У 3.2.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ			
		<b>Знания:</b>		
З 3.2.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных			

		З 3.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<b>Навыки в:</b>
		Н 3.3.01	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.3.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.3.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 3.3.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.3.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 3.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
			<b>Знания:</b>
		З 3.3.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий			<b>Навыки в:</b>
		Н 3.4.01	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.4.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

потребителей, видов и форм обслуживания		региональных
	Н 3.4.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		<b>Умения:</b>
	У 3.4.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 3.4.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 3.4.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		<b>Знания:</b>
	З 3.4.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
	З 3.4.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.4.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
	Н 3.5.01	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.5.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Н 3.5.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		<b>Умения:</b>
	У 3.5.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 3.5.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		<b>Знания:</b>
	З 3.5.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских,

			брендовых, региональных
		З 3.5.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.5.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
		З 3.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 3.6.01	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.6.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.6.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 3.6.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.6.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Знания:</b>
		З 3.6.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
		З 3.6.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	
	Н 3.7.01		разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Н 3.7.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества,

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции
			<b>Умения:</b>
		У 3.7.01	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.02	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Знания:</b>
		З 3.7.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных
		З 3.7.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.7.03	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки в:</b>
		Н 4.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
			<b>Умения:</b>
		У 4.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 4.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
		У 4.1.03	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

			приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
			<b>Знания:</b>
		З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.03	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 4.2.01	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 4.2.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.2.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 4.2.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.02	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
	З 4.2.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое		<b>Навыки в:</b>
		Н 4.3.01	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом

оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Н 4.3.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Н 4.3.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
		<b>Умения:</b>	
	У 4.3.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	У 4.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		<b>Знания:</b>	
	З 4.3.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	З 4.3.02	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	
	З 4.3.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 4.4.01	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Н 4.4.02		подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Н 4.4.03		упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
		<b>Умения:</b>	
У 4.4.01		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
У 4.4.02		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	

			дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 4.4.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.4.02	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
		З 4.4.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 4.5.01	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н.4.5.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.5.03	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
			<b>Умения:</b>
		У 4.5.01	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 4.5.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 4.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 4.5.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.5.02	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
		З 4.5.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	
	Н 4.6.01		разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,



	холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
			<b>Умения:</b>	
		У 4.6.01	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
			<b>Знания:</b>	
		З 4.6.01	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
		З 4.6.02	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>	
		Н 5.1.01	организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Н 5.1.02	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	
			<b>Умения:</b>	
		У 5.1.01	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
		У 5.1.02	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	
		У 5.1.03	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
			<b>Знания:</b>	
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания	
		З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
		З 5.1.03	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение		<b>Навыки в:</b>
			Н 5.2.01	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.02	подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства	
	Н 5.2.03	контроле хранения и расхода продуктов	
		<b>Умения:</b>	
	У 5.2.01	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
	У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	
		<b>Знания:</b>	
	З 5.2.01	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	З 5.2.02	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
	Н 5.3.01	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Н 5.3.02	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
		<b>Умения:</b>	
	У 5.3.01	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
	У 5.3.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	
	<b>Знания:</b>		
З 5.3.01	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
З 5.3.02	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные		

		З 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<b>Навыки в:</b>
	Н 5.4.01	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Н 5.4.02	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
		<b>Умения:</b>	
	У 5.4.01	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
	У 5.4.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	
		<b>Знания:</b>	
	З 5.4.01	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	З 5.4.02	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные	
	З 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<b>Навыки в:</b>
	Н 5.5.01	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Н 5.5.02	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	
		<b>Умения:</b>	
	У 5.5.01	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
	У 5.5.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос	

			готовую продукцию с учетом требований к безопасности
			<b>Знания:</b>
		З 5.5.01	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.5.02	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные
		З 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		<b>Навыки в:</b>
		Н 5.6.01	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 5.6.01	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Знания:</b>
		З 5.6.01	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки в:</b>
		Н 6.1.01	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 6.1.01	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса
			<b>Знания:</b>
		З 6.1.01	современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		<b>Навыки в:</b>	
	Н 6.2.01	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
		<b>Умения:</b>	
	У 6.2.01	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	
		<b>Знания:</b>	
	З 6.2.01	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей	
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		<b>Навыки в:</b>
		Н 6.3.01	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
			<b>Умения:</b>
		У 6.3.01	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
			<b>Знания:</b>
		З 6.3.01	программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
З 6.3.02	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		<b>Навыки в:</b>	
	Н 6.4.01	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
	Н 6.4.02	организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	
		<b>Умения:</b>	
	У 6.4.01	планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	
	У 6.4.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания	
		<b>Знания:</b>	
	З 6.4.01	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни	
З 6.4.02	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей		
ПК 6.5. Осуществлять		<b>Навыки в:</b>	

	инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Н 6.5.01	обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
			<b>Умения:</b>
		У 6.5.01	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах
			<b>Знания:</b>
		З 6.5.01	способы и формы инструктирования персонала
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>Навыки в:</b>
		Н.7.1.01	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У 7.1.01	использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов
		У 7.1.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 7.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
		З 7.1.02	рецептуру, методы обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов
	ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>Навыки в:</b>
		Н.7.2.01	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
			<b>Умения:</b>
		У 7.2.01	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		У 7.2.02	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
З 7.2.01		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
З 7.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>Навыки в:</b>	
	Н 7.3.01	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
		<b>Умения:</b>	
	У 7.3.01	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	У 7.3.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		<b>Знания:</b>	
	З 7.3.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
	З 7.3.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации и презентации напитков разнообразного ассортимента		<b>Навыки в:</b>
		Н 7.4.01	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи напитков
		<b>Умения:</b>	
У 7.4.01		применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи напитков	
У 7.4.02		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
		<b>Знания:</b>	
З 7.4.01		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения напитков	
З 7.4.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи напитков		

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Учебный план



Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ООД.00</b>	<b>Обязательные общеобразовательные дисциплины</b>	<b>1476</b>	<b>160</b>	
ООД.01	Русский язык	74	4	1
ООД.02	Литература	106	10	1
ООД.03	История	136	10	1
ООД.04	Обществознание	72	4	1
ООД.05	География	72	10	1
ООД.06	Иностранный язык (У)	144	36	1
ООД.07	Математика	232	8	1
ООД.08	Информатика (У)	144	14	1
ООД.09	Физическая культура	72	18	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	12	1
ООД.11	Физика	108	6	1
ООД.12	Химия (У)	144	20	1
ООД.13	Биология	72	8	1
	Индивидуальный проект	32		1
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>544</b>	<b>34</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	36		2
ОГСЭ.02	История	48		3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	214	12	2-3
ОГСЭ.05	Психология общения	34	12	2
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	48	10	2
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Химия	140		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	40		3
ЕН.03	Математика	36		2
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>880</b>	<b>354</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена	92	12	2
ОП.02	Физиология питания	48	10	2



ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	100	20	2
ОП.04	Техническое оснащение организаций общественного питания	64	12	2
ОП.05	Организация обслуживания	92	24	3
ОП.06	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	96	6	2
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	54		3
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	124	36	3
ОП.09	Охрана труда	34	10	4
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	74		3
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	34	6	4
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	34	6	4
ОП.13	Безопасность компонентов продуктов питания	34	6	4
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2016</b>	<b>1248</b>	
<b>ПМ.01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>244</b>	<b>132</b>	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56		2
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	42	2
УП.01	Учебная практика	90	90	2
ПА	Экзамен по ПМ.01	10		2
<b>ПМ.02</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>468</b>	<b>228</b>	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	102		2-3
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	206	84	2-3
ПП.02	Производственная практика	150	144	3
ПА	Экзамен по ПМ.02	10		3
<b>ПМ.03</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>496</b>	<b>342</b>	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	84		3
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	72	3-4
ПП.03	Производственная практика	276	270	4

ПА	Экзамен по ПМ.03	10		4
<b>ПМ.04</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>172</b>	<b>96</b>	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36		4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	60	36	4
ПП.04	Производственная практика	66	60	4
ПА	Экзамен по ПМ.04	10		4
<b>ПМ.05</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>244</b>	<b>144</b>	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50		3
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	94	54	3
УП.05	Учебная практика	90	90	3
ПА	Экзамен по ПМ.05	10		3
<b>ПМ.06</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>162</b>	<b>60</b>	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86		4
ПП.06	Производственная практика	66	60	4
ПА	Экзамен по ПМ.06	10		4
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<b>230</b>	<b>192</b>	
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	100	72	2
УП.07	Учебная практика	<b>120</b>	120	2
ПА	Экзамен по ПМ.07	<b>10</b>		2
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>132</b>	<b>54</b>	
<b>ПМ.08</b>	<b>Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании</b>	<b>132</b>	<b>54</b>	
МДК.08.01	Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	92	24	3
ПП.08	Производственная практика	30	30	3
ПА	Экзамен по ПМ.08	10		3
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>144</b>	<b>120</b>	<b>4</b>
ПА	Промежуточная аттестация	252		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			
	Защита дипломной работы	72		

ДЭ	Демонстрационный экзамен	144	
<b>Итого:</b>		<b>5652</b>	<b>1916</b>

-  - блоки программы, реализуемые на базе техникума, при участии работодателя  
 - блоки программы, реализуемые на площадке работодателя

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОГСЭ.02 История	12	С целью углубления З/У
2	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	48	По запросу работодателей
3	ЕН.03 Математика	36	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
4	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена	54	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
6	ОП.02 Физиология питания	16	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
7	ОП.05 Организация обслуживания	22	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
8	ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности	22	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
9	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
10	ОП.11 Организация предпринимательской деятельности	34	Региональный компонент, письмо от 15.01.2015 №ДБ/12-125 Министерства образования Рязанской обл.
11	ОП.12 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	34	Региональный компонент, письмо от 15.01.2015 №ДБ/12-125 Министерства образования Рязанской обл.
12	ОП.13 Безопасность компонентов продуктов питания	34	По запросу работодателей, с целью расширения З/У/Н
13	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	54	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
14	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	208	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
15	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	118	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н

16	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	54	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
17	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	28	По запросу работодателей, с целью углубления З/У/Н
18	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	110	По запросу работодателей, с целью расширения З/У/Н
19	ДПБ ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	132	По запросу работодателей, с целью расширения З/У/Н
<b>Итого</b>		<b>1044</b>	

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>Учебная практика:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	01	Организация и ведение процессов приготовления, и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд. кулинарных изделий сложного ассортимента	90	3	Мастерская «учебный кулинарный цех» с зонами для приготовления холодных. горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	

<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>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</p>						
2.	<p>Производственная практика:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>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</p>	02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	180	6	Кухня организации питания предприятий, горячий цех	

	<p>безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентаций</p>		обслуживания				
3.	<p>Производственная практика:  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами</p>	03	Организация и ведение процессов	270	7/8	Кухня организации питания	

<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</p>		<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд. кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>предприятий, холодный цех</p>	
---	--	---	--	--	----------------------------------	--



	<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).          Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,          эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос, при проведении презентации</p>						
4.	<p>Производственная практика:          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.          Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.          Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.          Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.          Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.          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.          Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов</p>	04	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов. напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	60	7	<p>Кухня организации питания предприятий, кондитерский цех</p>	

<p>приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>						
5.	<p>Учебная практика:</p> <p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом</p>	05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	90	3	<p>Мастерская учебный кондитерских цех</p>	

<p>рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>						
6.	<p>Производственная практика:</p> <p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. их презентации. Составление акта проработки.</p>	06	Организация контроля текущей деятельности персонала	60	7	Кухня организации питания	

<p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>						
7.	<p>Учебная практика:</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	07	Выполнение работ по профессии 16675	120	4	Мастерская «учебный кулинарный цех»	





### 3.Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и МДК, нед.	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		учебная	производственная	преддипломная				
I	39	0	0	0	2	0	11	52
II	33,5	5,5	0	0	2	0	11	52
III	32,5	2,5	5	0	2	0	10	52
IV	11	0	11	4	1	6	2	35
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>191</b>

#### 5.4. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.4.3. Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

- Социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;

##### **Лаборатории:**

- химии;
- технического оснащения и организация рабочего места
- товароведения продовольственных товаров;

##### **Мастерские:**

- учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.;
- **Спортивный зал;**
- **Библиотека, Электронная библиотека;**
- **Читальный зал с выходом в интернет.**

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочие места по количеству обучающихся	
2	Рабочее место преподавателя	
3	Доска для мела	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические материалы, презентации, справочная литература	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		

<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска учебная	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	

Кабинет «Иностранного языка» (лингафонный кабинет «НОРД Ф-сэм-1» с элементами мультимедиа (лабораторное оборудование)»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Посадочные места для обучающихся (16 шт. столов + 16 шт. стульев)	Нерегулируемые по высоте
2.	Рабочее место преподавателя	Специальный компьютерный стол преподавателя, с ящиком под внешние аудио- и видеоисточники программ, который закрывается на ключ, оснащенный выводным вентилятором для обеспечения вентиляции и охлаждения встроенного оборудования: Стол дополнительно оснащен табло регулировки уровня сигнала каждой программы по 3м каналам, а также тумблером общего включения/выключения класса.
3.	Шкаф-пенал (для хранения учебных пособий)	40 см × 52 см × 212 см

4.	Тумба (для хранения учебных пособий) (2 штуки)	41 см × 50 см × 62 см
5.	Доска поворотная меловая магнитная	154 см × 100 см (напольное размещение, двухсторонняя, фиксатор угла наклона, поворотный механизм, полка для аксессуаров)

## II Технические средства

### Основное оборудование

1.	Интерактивный программно-аппаратный комплекс (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте, проекционный экран)	Стационарный
2.	Компьютер (у преподавателя) с периферией (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	ПК преподавателя (Intel Core G4400, 3.3/5000/3Mb/Intel, DDR-4 4096MB, HDD 500GB, DVD-RW, видеокарта интегрирована на материнскую плату, доп. Видеокарта VGA PCIE16 210 1GB, LAN, корпус ATX-3D), клавиатура, мышь, монитор 19,5 LCD'. ПО Windows 10.

### Дополнительное оборудование

1.	Наушники (17 шт.)	ТМГ (наушники с микрофоном)
2.	Компьютерные колонки (2 шт.)	Genius SP-L160 - стерео, мощность: 6 Вт, 160-18000 Гц, материал колонок: пластик, разъем для наушников.

## III Демонстрационные учебно-наглядные пособия

### Основное оборудование

1.	Стенд с грамматическими правилами (2 шт.)	140 см × 150 см
2.	Плакаты «Английский алфавит», «Великобритания и Северная Ирландия»	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Столы учебные (17 шт.)	120см/60см/75см
2.	Стулья (32шт.)	84см/40см/47см
3.	Рабочее место преподавателя (2 шт.)	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер моноблок (16 шт.)	HOME-PC, Intel(R) Core(TM) i3-3240 CPU
2.	Клавиатура компьютерная (16 шт.)	oklick
3.	Мышь компьютерная (16 шт.)	4tech
4.	Модем WI-FI (1 шт.)	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Доска учебная (1шт.)	183см/170см/75см
2.	Шкаф (1 шт.)	90см/46см/197см
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Комплект учебно-методических и учебно-наглядных пособий (УМК) (16 шт.)	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска учебная	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет	

2.	Телевизор	
3.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Комплект учебно-наглядных пособий – приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы	
2.	Индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи	
3.	Первичные средства пожаротушения	

Кабинет «Охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска учебная	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет	
2.	Телевизор	
3.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Комплект учебно-наглядных пособий – приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы	
2.	Индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи	
3.	Первичные средства пожаротушения	

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска учебная	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска учебная	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Мультимедийное оборудование	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Плакаты, таблицы, раздаточный материал	



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

Библиотека

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	кафедра выдачи книг	кафедра выдачи книг
2	стулья	стулья
3	рабочие столы	рабочие столы
4	стеллажи и витрины	стеллажи и витрины
5	каталожные шкафы под периодику, формуляры	каталожные шкафы под периодику, формуляры
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	мультимедиа носители	
<b>Дополнительное оборудование</b>		

Читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	стулья	стулья
2	столы	столы
3	шкафы канцелярские	шкафы канцелярские
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в Интернет	Количество ядер процессора 16 Количество потоков процессора 24 Базовая частота процессора, в ГГц 3,4; Максимальная частота процессора, в ГГц 5,4; объем оперативной памяти: 32 Гб; Тип видеокарты дискретная, Тип видеопамяти GDDR6X. Объем видеопамяти, в Гб 12. Накопитель Объем HDD, в Гб 2000 Объем SSD, в Гб 960.
2	мультимедийные проекторы	проекторы
<b>Дополнительное оборудование</b>		

Спортивный зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Гимнастическая лестница	
2	Гимнастическая скамейка	
3	Баскетбольные щиты	
4	Волейбольная сетка	
5	Гимнастические маты	
6	Перекладина навесная	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Мячи	
2.	Скакалки	
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Набор гантелей	
2.	Комплект гирь и штанг	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий  
Лаборатория «Химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол лабораторный островной	Двусторонний, с надстольем, подсветкой, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками
2	Стол для преподавателя	
3	Столы для подсобных работ	С защитным, химостойким и термостойким покрытием на металлическом каркасе
4	Столы для аналитических весов	Антивибрационный. Столешницей служит большая гранитная плита на металлическом каркасе
5	Стол для титрования	На сборно-разборном металлокаркасе, с надстольем, подсветкой, штанги для крепления бюреток, столешница с защитным, химостойким и термостойким покрытием
6	Стол-мойка	Мойка из нержавеющей стали, кран с холодной и горячей подводкой, на металлическом каркасе с сушилкой для лабораторной посуды
7	Стул ученический лабораторный	Регулируемый по высоте, Ширина 600 мм Высота 350 мм (500 мм) Сиденье обтянуто искусственной кожей
8	Огнетушитель	Углекислотный
9	Шкаф вытяжной	Рабочий бокс на металлической раме с подсветкой, вентилятором и симисторным регулятором скорости, электрической розеткой, сливной раковиной, защитным экраном, столешница с защитным, химостойким и термостойким покрытием.

<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Ареометры набор	Стекланный цилиндр с утяжелением с маркировкой в единицах плотности (700 – 1840 кг/м <sup>3</sup> ), для измерения плотности жидкостей.
2	Весы лабораторные	Для взвешивания сыпучих веществ. Аналитические НПВ 210 г, технические НПВ 600 г, среднего и обычного класса точности
3	Вискозиметр капиллярный стекланный	Для измерения кинематической вязкости прозрачных жидкостей в диапазоне 1-10000 мм <sup>2</sup> /с
4	Встряхиватель лабораторный	Для перемешивания жидкостей в горизонтальной плоскости, частота колебаний 120-200 в минуту
5	Водяная баня	для подогрева лабораторных емкостей с металлическим штативом для пробирок, используется с электроплиткой
6	Рефрактометры	Измерение показателя преломления в диапазоне от 1,2 до 1,9, массовой доли сухих веществ от 0 до 100%
7	Магнитная мешалка	Перемешивание жидкостей с помощью магнитного якоря
8	pH-метр/иономер-оксиметр, электроды	Измерение активности ионов водорода (0 – 14), содержания ионов в водных растворах, температуры анализируемой среды (от -10 до 100 °С), окислительно-восстановительного потенциала (от -999,9 до 1999.9 мВ)
9	Фотометры, фотоколориметры, спектрофотометр	Измерение оптической плотности (2 - 0) и коэффициента пропускания (1-100% окрашенных прозрачных растворов в диапазоне 400-980 нм, определение концентрации растворов после предварительной градуировки

10	Холодильник для реактивов	Хранение приготовленных растворов
11	Электродпечь лабораторная низкотемпературная	Для тепловой обработки различных материалов при температуре от 50 до 350 °С
12	Электродпечь лабораторная	Для термообработки изделий в воздушной среде до температуры 1150 °С
13	Эксикаторы	Стеклянные толстостенные без крана разного объема для охлаждения высушенных и прокаленных образцов
14	Электродплитка	Для нагрева и кипячения растворов. Корпус с вмонтированной конфоркой, регулятором и индикатором нагрева. Мощность 1 кВт
15	Лабораторная посуда	Стеклянная, фарфоровая, пластиковая, металлическая разного назначения и объема
16	Посуда мерная	Мерные колбы, мерные цилиндры, градуированные пипетки и пипетки Мора разного объема. Класс точности 2. Для точного измерения объема
17	Термометры ртутные, спиртовые	Стеклянные с вложенной шкальной пластиной, полного погружения разных диапазонов измерения (0 – 100, 0 – 150, 0 – 300 °С), цена деления 1°С
18	Штативы для мерных пипеток, для пробирок	Пластиковые штативы на 20 пипеток и
19	Шпатели, пинцеты, скальпели	Металлические
20	Щипцы тигельные	Для безопасного захватывания горячих тиглей из муфельных печей или сушильных шкафов.
21	Спиртовки лабораторные	жидкотопливная горелка с резервуаром для спирта, фитилем для подогрева и плавления материалов

22	Зажимы для пробирок	Для фиксации пробирок
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	Настенная
2	Электрохимический ряд напряжений металлов	Настенный
3	Комплект портретов великих химиков	Настенные

Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Столы специализированные (для сервировки)	
2.	Стулья	
3.	Шкаф для посуды и столовых принадлежностей	
4.	Шкаф для столового белья	
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Барная стойка	
2.	Блендер	
3.	Соковыжималка	
4.	Кофемашина	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Индукционная плита	
2.	Микроволновая печь	
3.	Тостер	
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1.	Дидактические материалы	
2	Муляжи	

Лаборатория «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочие места по количеству обучающихся	Столы - 16 шт. Стулья – 32 шт.
2.	Рабочее место преподавателя	
3.	Доска ученическая	
1.	Шкаф для одежды	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер	Переносной
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол лабораторный	
2.	Стол разделочный	
3.	Холодильный шкаф	
4.	Индукционная плита	
5.	Блинница	
6.	Пароконвектомат	
7.	Плита электрическая	
8.	Мясорубка	
9.	Пароварка	
10.	Соковыжималка	
11.	Тостер	
12.	Фритюрница	
13.	Электрогриль	

14.	Блендер	
15.	Кухонный комбайн	
16.	Овощерезка	
16.	Нож универсальный	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Весы бытовые	
2.	Микроволновая печь	
3.	Кофеварка	
4.	Миксер	
5.	Слайсер	
6.	Блюдо	
7.	Кольца для выкладки гарниров	
8.	Консервооткрыватель	
9.	Кувшин мерный	
10.	Столовые приборы (вилки, ложки)	
11.	Гастроёмкость	
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Сборники рецептов	
2.	Методические указания по выполнению работ	
3.	Контрольно-оценочные средства	

#### 6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Учебная кулинарный цех» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочее место преподавателя	Стол 1200*700, Стул – эргономичный, сидение-мягкое



2.	Рабочие места по количеству обучающихся	Столы ученические 1200*600, каркас – металл, Стулья - фанерные
3.	Шкаф по назначению	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Ноутбук с программным обеспечением	
2.	Многофункциональное устройство	
3.	Локальная сеть с выходом в Интернет	
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Пароконвектомат	Мощность 10 кВт, количество уровней 6, управление электронное, пароувлажнитель, полуавтоматическая мойка, способ образования пара инжектор
2.	Шкаф холодильный профессиональный	Мощность 0,35 кВт, верхнее расположение агрегата, охлаждение динамическое.
3.	Плита электрическая	Мощность 11 кВт Площадь рабочей поверхности 0,52 м2, размер конфорок 430*300мм
4.	Морозильная камера	Мощность 0,55 Температурный режим -18, тип охлаждения динамическое, количество полок 4
5.	Шкаф шоковой заморозки	Мощность 1,3кВт, установка напольная, холодильный агрегат встроенный, материал корпуса нержавеющей сталь, подключение электрическое, диапазон температур -18

6.	Весы настольные	Мощность 0,25, Наибольшей предел взвешивания 5кг, размер платформы 241*192
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Фритюрница	Питание 220, количество ванн 1, объем ванны 4л, установка настольная
2.	Микроволновая печь	Тип управления механическое, режим размораживания, основание круглая тарелка
3.	Планетарный миксер Gastromix	Объем чаши 5л, скорость вращения от 83 до 570 об\мин, панель управления электромеханическая
4.	Термомиксер HotmixPro EASY	Объем чаши 2 л, материал корпуса окрашенная сталь, число скоростей 26, температурный режим от +24 до +130
5.	Блинницы Airhot BE-1	Источник тепла 220В, количество жарочных поверхностей 1, материал чугун, диаметр 540мм, температурный режим от 50 до 300С
6.	Мясорубка профессиональная	Питание 380в, производительность 280 кг\ч, система ножей, решеток унгер
7.	Вакуумный упаковщик	Тип бескамерный, установка настольный, длинна планки 330
8.	Овощерезка Robot Coupe CL50 Gourmet	Установка настольная, моторный блок нержавеющая сталь
9.	Соковыжималка	Материал корпуса нержавеющая сталь, количество скоростей 2
10.	Стеллаж металлический	Количество полок 4 1000*60*1850

11.	Стол производственный	
12.	Ванна моечная двухсекционная	
13.	Ванна моечная односекционная	

Мастерская «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Рабочее место преподавателя	(Эргономичный стол, мягкий стул)
2.	Рабочие места по количеству обучающихся	(16 парт, стулья на металлическом каркасе, фанерные)
3.	Шкафы	
4.	Доска учебная	Настенная 1300*1800 мм
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер (монитор 60)	
2.	Ноутбук	Демонстрационный
3.	Локальная сеть с выходом в Интернет	
4.	МФУ	Сканер, принтер
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Конвекционные печи	Габаритные размеры, мм: 865x895x1150 масса 120 кг. 15,85 кВт
2.	Расстоечные шкафы	Габаритные размеры, мм: 870x938x657 масса 67 кг. 1,6 кВт
3.	Тележка-шпилька для противней	Металлическая 650x587x1605
4.	Тестомес спиральный	560x890x750 мм. Вес 115 кг, не съёмная дежа. 1,5 кВт

5.	Миксеры планетарные	570x440x905. Масса 11- 80 кг. 0,3 - 1,5 кВт
6.	Весы порционные	260x287x137 мм. Масса 2.7 кг. Дискретность отсчёта 2г. 0,07 кВт.
7.	Тестоделитель	Напольный 500*400*1300. 1,1 кВт
8.	Машина тестораскаточная	Настольная 500*400*300 мм. 0,7 кВт.
8.	Мукопросеиватель	Напольный 600*500*800, 0,38 кВт
9.	Шкаф холодильный	697x854x1960 среднетемпературный 3, кВт в/с
10	Аппарат шоковой заморозки	800x900x1370 масса 150 кг. 1,8 кВт
11.	Ларь морозильный	61x60x84. металлическая крышка 0,1 кВт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Кутер	525x300x430. 0,75кВт объём дежи 6 л
2.	Слайсер	420x380x340, диаметр ножа 220 см
3.	Измельчитель	245*190*365, вес 5,4 кг загрузка чаши 500 г
4.	СВЧ печь	Объём 23 л с функцией разморозки
5.	Мясорубка	Бытовая и профессиональная
6.	Инвентарь	Деревянный, металлический, режущий, формующий
7.	Тара	Пластиковая, металлическая, силиконовая.
8.	Рабочие поверхности, столы	С металлическими и деревянными столешницами
9.	Вспомогательные материалы и тара	Контейнеры, капсулы, кондитерские мешки, пергаментная бумага, шпагат, коробка картонные.
<b>Хранение</b>		
1.	Стеллажи по назначению	Металлические

2.	Подтоварники	Деревянные, металлические
3.	Полки закрытые	Металлические
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стенды	Настенные
2.	Методическая литература	Учебники, буклеты, книги.

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, которая оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело»

Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания по профилю, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

#### Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Специализированная мебель для торгового зала	
2.	Мебель для персонала	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Компьютер, средства аудиовизуализации	
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1.	Производственное оборудование (столы, стеллажи. ванна моечная)	
2.	Механическое оборудование (Мясорубка, миксеры, блендер)	
3.	Тепловое оборудование (Пароконвектомат, конвекционная печь, плита индукционная, электрогриль, фритюрница, термомиксер)	
4	Холодильное оборудование (Шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки)	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Вспомогательное оборудование (слайсер, соковыжималка)	

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю). Для студентов и преподавателей подключена электронная библиотека «Академия».

В колледже имеется электронная образовательная среда.

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

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены необходимыми условиями для реализации индивидуальных программ реабилитации и абилитации.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	windows 10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	
2	Adobe Acrobat		
3	Adobe Acrobat		

		реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании; ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
4	1с Предприятие(бухгалтерия)	ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании	
5	1С Общепит	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.08 Бухгалтерский учет и калькулирование в общественном питании, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации ОПОП по специальности образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

6.3.2. В техникуме предусмотрена реализация ОПОП и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателями в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной



организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных лабораториях, мастерских, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и их объединений.

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), а также в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

### **6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

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

## **Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации - Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

7.4. Программа ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена базового, профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

7.5 Программа ГИА представлено в приложении 5.

**Приложение 1**  
к ОПОП по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Матрица компетенций выпускника**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2023 г.**

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						
		ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
<b>Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)</b>								
<b>ПС 33.011 Повар</b>								
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	-	-	-	ПК 7.1
	ТФ В/02.4	ПК 1.2 ПК 1.3	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	ПК 4.1 ПК 4.4 ПК 4.5	--	-	ПК 7.2
<b>ОТФ С</b> Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	-	-	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3	-
	ТФ С/02.5	ПК 1.4	ПК 2.8	ПК 3.7	ПК 4.6	-	ПК 6.1 ПК 6.2	-

							ПК 6.4 ПК 6.5	
	ТФ С/03.5						ПК 6.4 ПК 6.5	
<b>ПС 33.010 Кондитер</b>								
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4				ПК 4.1	ПК 5.1		
	ТФ В/02.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5		
<b>ОТФ С</b> Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5				ПК 4.1		ПК 6.1 ПК 6.2 ПК.6.3	
	ТФ С/02.5				ПК 4.1 ПК 4.6		ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.4 ПК 6.5	
	ТФ С/03.5						ПК 6.4 ПК 6.5	

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

**Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей**

**Приложение 2.1**

к ОПОП по специальности

42.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Аннотация к рабочей программе  
профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023г.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1 Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>ПК 1.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 1.2</b>	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
<b>ПК 1.3</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<b>ПК 1.4</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы
	Н 1.1.02	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара
	Н 1.1.03	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
	Н 1.1.04	Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты
	Н 1.2.01	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н 1.2.02	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	Н 1.2.03	Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов
	Н 1.2.04	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
	Н 1.3.01	Приготовление полуфабрикатов изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом
	Н1.3.02	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов
	Н1.3.03	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н1.4.01	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов
	Н1.4.02	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	У1.1.01	оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У1.1.02	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У1.1.03	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

	<p>чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
У1.2.01	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>
У1.2.02	<p>проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф,</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям;</p> <p>определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки;</p> <p>производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <p>нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p>
У1.2.03	<p>контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</p> <p>контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки.</p>
У1.3.01	<p>готовить полуфабрикаты из редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p>
У1.3.02	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники, порционирования комплектования с учетом ресурсосбережения</p>
У1.3.03	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
У1.4.01	<p>проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</p> <p>использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>технического оснащения,</p> <p>квалификации поваров</p>
У1.4.02	<p>подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката;</p> <p>соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <p>определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; анализировать разработанную рецептуру;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа</p>
Знать	3 1.1.01	<p>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;</p> <p>методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.</p> <p>важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</p> <p>важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p>
	3 1.1.02	<p>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;</p> <p>выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правил утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды кухонных ножей и их назначение</p>

	3 1.2.01	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
	3 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования редких видов сырья
	3 1.2.03	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов
	3 1.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиями срокам хранения полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; 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; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
	3 1.3.02	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	3 1.3.03	правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
	3 1.4.01	наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента.

		<p>новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее;</p> <p>новые методы приготовления полуфабрикатов;</p> <p>современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;</p> <p>принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;</p> <p>принципы подбора пряностей и приправ;</p> <p>варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</p> <p>принципы организации проработки рецептур</p>
--	--	---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 244ч

в том числе в форме практической подготовки 152ч

Из них на освоение МДК 144ч

в том числе самостоятельная работа 4ч

практики, в том числе учебная 90ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1- 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09, ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56	20	54	20	-	2	-	-	-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК1-ОК2, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	88	42	86	42	-	2		-	-
ПК 1.1- ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01- ОК 11	Учебная практика	90	90						90	
	Промежуточная аттестация	10								
	<b>Всего:</b>	<b>244</b>	<b>152</b>	<b>140</b>	<b>62</b>	<b>-</b>	<b>4</b>		<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории: учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.



13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко - «Феникс», 2013 – 373 с.
25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр.

- Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
  3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
  5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
  7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
  8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
  12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
  13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
5. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 1056 с.: ил.

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.3</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
<b>ПК 2.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.6</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.7</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.8</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 2.1.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.1.02	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н 2.1.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 2.1.07	контроля хранения и расхода продуктов.
	Н 2.2.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.2.02	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	Н 2.2.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Н 2.2.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 2.2.04	упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
Н 2.2.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
Н 2.3.07	контроля хранения и расхода продуктов.
Н 2.3.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Н 2.3.02	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
Н 2.3.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Н 2.3.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 2.3.05	упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
Н 2.3.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
Н 2.3.07	контроля хранения и расхода продуктов
Н 2.4.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Н 2.4.02	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
Н 2.4.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Н 2.4.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 2.4.05	упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к

	безопасности;
Н 2.4.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
Н 2.4.07	контроля хранения и расхода продуктов
Н 2.5.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Н 2.5.02	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
Н 2.5.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Н 2.5.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 2.5.05	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
Н 2.5.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
Н 2.5.07	контроля хранения и расхода продуктов
Н 2.6.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Н2.6.02	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
Н 2.6.03	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Н 2.6.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Н 2.6.05	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
Н 2.6.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
Н 2.6.07	контроля хранения и расхода продуктов
Н 2.7.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.7.02	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	Н 2.7.03	к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 2.7.04	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Н 2.7.05	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
	Н 2.7.06	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 2.7.07	контроля хранения и расхода продуктов
	Н 2.8.01	разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 2.8.02	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
Уметь	У 2.1.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 2.1.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У 2.2.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 2.2.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 2.2.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У 2.2.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.2.05	применять, комбинировать различные способы приготовления,



	творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 2.2.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.2.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
У 2.3.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2.3.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 2.3.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 2.3.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.3.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 2.3.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.3.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
У 2.4.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2.4.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 2.4.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 2.4.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 2.4.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.4.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
У 2.5.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

	инструкциями и регламентами;
У 2.5.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 2.5.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 2.5.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.5.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 2.5.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.5.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
У 2.6.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2.6.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 2.6.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У 2.6.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У 2.6.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У 2.6.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.6.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 2.7.01	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У 2.7.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 2.7.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	У 2.7.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.7.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 2.7.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.7.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
	У 2.8.04	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.8.05	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
Знать	3 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 2.2.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
	3 2.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	3 2.2.03	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	3 2.2.04	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных
	3 2.2.05	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
	3 2.2.06	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	3 2.2.07	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
	3 2.2.08	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	3 2.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

3 02	2.3.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 03	2.3.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 05	2.3.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
3 06	2.3.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
3 07	2.3.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 01	2.4.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 02	2.4.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 03	2.4.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 04	2.4.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 05	2.4.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
3 06	2.4.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
3 07	2.4.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 08	2.4.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
3 01	2.5.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3 02	2.5.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 03	2.5.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 04	2.5.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 05	2.5.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
3 06	2.5.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

3 07	2.5.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 08	2.5.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
3 01	2.6.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3 02	2.6.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 03	2.6.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 04	2.6.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 05	2.6.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
3 06	2.6.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
3 07	2.6.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 08	2.6.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
3 01	2.7.	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3 02	2.7.	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 03	2.7.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 04	2.7.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 05	2.7.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции
3 06	2.7.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
3 07	2.7.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
3 08	2.7.	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
3 04	2.8.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	3 07	2.8.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
--	---------	------	---

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 468ч

в том числе в форме практической подготовки 274ч

Из них на освоение МДК 308ч

в том числе самостоятельная работа 6ч  
практики, в том числе производственная 150ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2. Структура профессионального модуля Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел N 1. Организация процессов приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>102</b>	40	<b>102</b>	40	-	2	-	-	-
ПК2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел N.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	<b>206</b>	84	<b>206</b>	84	10	4	-	-	-
	Производственная практика	<b>150</b>	150							<b>150</b>
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>468</b>	<b>274</b>	<b>308</b>	<b>124</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	-	-	<b>150</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории: учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

29. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
30. 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].
31. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
34. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
36. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
37. 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.
38. 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.
39. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
40. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.



41. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
42. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
43. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
44. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
45. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
46. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
47. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
48. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
49. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
50. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
51. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
52. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
53. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
54. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
55. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.2.2. Основные электронные издания**

14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://base.garant.ru>

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
5. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.:
6. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
8. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
<http://www.pitportal.ru/>

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023г.**

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

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

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 3.1.01	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы
	Н 3.1.02	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара
	Н 3.1.03	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями
	Н 3.1.04	Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты
	Н 3.2.01	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 3.2.02	Приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания
	Н 3.2.03	Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче
	Н 3.3.01	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 3.3.02	приготовление салатов сложного ассортимента
	Н 3.3.03	Хранение, салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных
	Н 3.3.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции

		на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции
	Н 3.4.01	Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	Н 3.4.02	приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	Н 3.4.03	Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента
	Н 3.4.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции
	Н 3.5.01	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 3.5.02	приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Н 3.5.03	Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Н3.5.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н3.6.01	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Н3.6.02	приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Н3.6.03	хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Н3.6.04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции
	Н3.7.01	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н3.7.02	Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н3.7.03	Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски
	Н3.7.04	Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н3.7.05	Совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Уметь	У 3.1.01	оценить наличие ресурсов;

	составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценить качество и безопасность сырья, продуктов,
У 3.1.02	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
У 3.1.03	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,
У 3.1.04	осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; контролировать выполнение требований стандартов чистоты хранения кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
У 3.2.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; 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 и заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии

		<p>с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>готовить соус майонез и его производные;</p> <p>создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования</p>
	У 3.2.02	<p>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;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами</p>
	У 3.3.01	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления</p>



	салатов сложного ассортимента
У 3.3.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента</p>
У 3.3.03	<p>контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
У 3.3.04	<p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать потребителем; -владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
У 3.4.01	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать специи;</p>

	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</p>
У 3.4.02	<p>выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения з овощей, грибов;</p> <p>измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>
У 3.4.03	<p>проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
У 3.4.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
У 3.5.01	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; выбирать, подготавливать пряности, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
У 3.5.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа; 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; готовит холодных блюд из рыбы, нерыбного водного ассортимента из экзотических и редких видов; 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 из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>

	УЗ.5.03	<p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказу</p>
	УЗ.5.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
	УЗ.6.01	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
	УЗ.6.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса;</p> <p>заливать поросенка в целом виде;</p> <p>глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде;</p>

	<p>глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд;</p> <p>отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда;</p> <p>готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные слайсеры;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
УЗ.6.03	<p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
УЗ.6.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи; платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
УЗ.7.01	<p>проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</p> <p>проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур</p>

	<p>конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров</p>
УЗ.7.02	<p>подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда;</p> <p>подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <p>определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и в рецептуру блюда;</p> <p>определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;</p> <p>декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>
УЗ.7.03	<p>рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда. изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</p> <p>рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>
УЗ.7.04	<p>представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации блюда;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, объяснять достоинства новых</p>
УЗ.7.05	<p>анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры:</p>

		изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.
Знать	3 3.1.01	<p>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;</p> <p>организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе системаанализа, оценки и управления опасными факторами (система нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
	3 3.2.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	3 3.2.02	<p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок,</p>

	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
3 3.2.03	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; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения
3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; виды, региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.3.02	методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа
3 3.3.03	техника порционирования, варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; правила хранения салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток



3 3.3.04	<p>ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 3.4.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 3.4.02	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</p>
3 3.4.03	<p>техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения</p>
3 3.4.04	<p>ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p>

	<p>расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 3.5.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 3.5.02	<p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные;</p> <p>способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
3 3.5.03	<p>техника порционирования,</p> <p>варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>
3 3.5.04	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия,</p>

	<p>закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными, безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 3.6.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 3.6.02	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных -методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
3 3.6.03	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила маркирования</p>

	упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток
3 3.6.04	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 3.7.01	<p>наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов. новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов консервирование и прочее.</p> <p>новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>теория совместимости продуктов;</p> <p>теория кулинарного декора;</p> <p>способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда. художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;</p> <p>принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам блюдам;</p> <p>варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;</p> <p>потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;</p> <p>принципы создания образа блюда;</p> <p>примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции);</p> <p>примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;</p> <p>примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;</p> <p>современная ресторанная посуда, назначение;</p>

		принципы организации проработки рецептур; влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; современные тенденции в области ресторанной моды на блюда
	3 3.7.02	рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; системы ценообразования на блюда; факторы, влияющие на цену блюд; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; рекомендации по оформлению рецептур блюд; правила проведения расчетов в программе EXCEL
	3 3.7.03	способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	3 3.7.04	тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; методы совершенствования рецептур; примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 496ч

в том числе в форме практической подготовки 384ч

Из них на освоение МДК 210ч

в том числе самостоятельная работа 6ч

практики, в том числе производственная 276ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 3.1 - 3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>84</b>	36	82	36	-	2	-	-	-
ПК 3.2 - 3.7 ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>126</b>	72	122	72	-	4	-	-	-
	Производственная практика	<b>276</b>	276	-	-	-	-	-	-	276
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>496</b>	<b>384</b>	<b>204</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>276</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Лаборатории: учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.



26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5- е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
33. 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.
34. 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.
35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.
38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
40. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я.

Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
42. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с.
43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

### 3.2.2 Основные электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  12. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
  13. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
  14. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  15. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  16. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  17. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
  18. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
  19. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.3. Дополнительные источники)

6. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
9. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.  
Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.:

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержании необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 4.1 01	ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы
	Н 4.1 02	распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара
	Н 4.1 03	организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом
	Н 4.1 04	оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты
Уметь	У 4.1 01	оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 4.1 02	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 4.1 03	контролировать выбор и рациональное размещение на

		<p>рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;  обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
	У 4.1 04	<p>осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
Знать	3 4.1 01	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности 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 сладки блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;  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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих 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) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>



Владеть навыками	Н 4.2 01	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента
	Н 4.2 02	приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента
	Н 4.2 03	хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента
	Н 4.2 04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.2.01	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>
	У 4.2.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам; вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке; тушить фрукты в жидкостях; карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; взбивать жированные основы со сливками с добавлением яично молочной смеси и без ;взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; взбивать смеси с дополнительным охлаждением; взбивать смеси с периодическим замораживанием; охлаждать и замораживать смеси; взбивать</p>

		замороженные фруктовые пюре и соки; раскатывать формовать горячую массу из нуга тина размазывать и выпекать тесто «тюлип»; использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.2.03	<p>проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
	У 4.2.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;</p>
Знать	З 4.2. 01	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	З 4.2. 02	<p>методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи</p>

		холодных и горячих десертов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	3 4.2. 03	техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 4.2. 04	ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
Владеть навыками	Н 4.3. 01	контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента
	Н 4.3. 02	приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента
	Н 4.3. 03	хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента
	Н 4.3. 04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка
Уметь	У 4.3.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

		особенностями заказа, сезонностью ;использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных
	У 4.3.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; 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 кофе машины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; -проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
	У 4.3.03	проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход; выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.3.04	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; разрешать проблемы в рамках своей компетенции
Знать	З 4.3. 01	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	3 4.3. 02	методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила их выбора с учетом заказа; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	3 4.3. 03	техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 4.3. 04	ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
Владеть навыками	Н 4.4 01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 4.4 02	приготовление холодных напитков
	Н 4.4 03	хранение, отпуск холодных напитков
	Н 4.4 04	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Уметь	У 4.4.01	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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 4.4.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания,

		<p>вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;</p> <p>готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>
	У 4.4.03	<p>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
	У 4.4.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
Знать	З 4.4.01	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских брендовых, региональных; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>

	3 4.4.02	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
	3 4.4.03	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 4.4.04	ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 172ч

в том числе в форме практической подготовки 116ч

Из них на освоение МДК 96ч

в том числе самостоятельная работа 4ч

практики, в том числе производственная 66ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1.-4.5. ОК 01-07, ОК 09-11	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>36</b>	14	36	14	2	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, ОК 09-11	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	60	36	60	36	2	-	-	-
ПК 4.1.-4.5. ОК 01-07, ОК 09-11	Производственная практика	<b>66</b>	66						66
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>	X						
	<b>Всего:</b>	<b>172</b>	<b>116</b>	<b>96</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	-	-	<b>66</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Лаборатории товароведения продовольственных товаров, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Мастерские: учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Н. А. Анфимова, Кулинария, учебник, Изд. Центр. Академия, 2021г
10. А. Качурина «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (1-е изд.) учебник, Москва, Издательский центр «Академия», 2018.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

2. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
3. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
4. [www.povarenok.net](http://www.povarenok.net)
5. [www.tasty-team.ru](http://www.tasty-team.ru)
6. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)
7. [www.lunch.ru](http://www.lunch.ru)

**Аннотация к рабочей программе**  
**профессионального модуля «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления,**  
**оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,**  
**видов и форм обслуживания»**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК.04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК.05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК.06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК.07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.09</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК.10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 5</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 1.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 5.6</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 5.1.01	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы
	Н 5.1.02	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера
	Н 5.1.03	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
	Н 5.1.04	Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты
	Н 5.1.01	Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.1.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов
	Н 5.1.03	Хранение отделочных полуфабрикатов
	Н 5.1.01	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.1.02	Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	Н 5.1.03	Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Н 5.1.04	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.1.01	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.1.02	Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	Н 5.1.03	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Н 5.1.04	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Н 5.1.01	Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Н 5.1.02	Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента
	Н 5.1.03	Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента
	Н 5.1.04	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

		прилавка/раздачи
	Н 5.1.01	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.1.02	Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 5.1.03	Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия
	Н 5.1.04	Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Н 5.1.05	Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Уметь	У 5.1.01	оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.
	У 5.1.02	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера.
	У 5.1.03	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	У 5.1.04	осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки

	к транспортированию п/ф.
У 5.2.01	<p>контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</p> <p>контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
У 5.2.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>
У 5.2.03	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
У 5.3.01	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие</p>

	<p>вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
У 5.3.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>
У 5.3.03	<p>проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>
У 5.3.04	<p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p>



	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>
У 5.4.01	<p>контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;          организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;          выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;          взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>
У 5.4.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, 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; взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без;          растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; подогреть миндальную массу на водяной бане; смешивать миндальную массу с мукой; наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое          и миндальное тесто из кондитерского мешка;          перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто;          намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; распустать мед на водяной бане с добавлением соды; соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания          формы; замешивать, процеживать и</p>

	<p>выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; замешивать тесто «тюлип»; выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>
У 5.4.03	<p>проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
У 5.4.04	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
У 5.5.01	<p>контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p>
У 5.5.02	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного</p>

		<p>ассортимента 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;  выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм;  соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента;  подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
	У 5.5.03	<p>проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента 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.</p>
	У 5.5.04	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;  безналичные платежи; составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
	У 5.6.01	<p>проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;  проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных</p>

	методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров.
У 5.6.02	<p>подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <p>определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</p> <p>анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>
У 5.6.03	<p>рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные;</p> <p>осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>проводить расчеты в программе excel;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>
У 5.6.04	<p>представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации изделий;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов</p>

	У 5.6.05	анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.
Знать	З 5.1.01	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства.</p> <p>методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
	З 5.1.02	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного</p>

	<p>хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>
3 5.2.01	<p>ассортимент отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p>
3 5.2.02	<p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
3 5.3.01	<p>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 праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>

	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 5.3.02	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
3 5.3.03	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток</p>
3 5.3.04	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 5.4.01	<p>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 сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 5.4.02	<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды,</p>

	<p>назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
3 5.4.03	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
3 5.4.04	<p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 5.5.01	<p>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 сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
3 5.5.02	<p>методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
3 5.5.03	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных</p>



		и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток
	3 5.5.04	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
	3 5.6.01	наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее. новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; теория совместимости продуктов; теория кулинарного декора; варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; принципы организации проработки рецептов; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	3 5.6.02	рекомендации по разработке рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; факторы, влияющие на цену изделий. методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; -методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы расчета выхода хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий; рекомендации по оформлению рецептур блюд; правила проведения расчетов в программе excel.
	3 5.6.03	способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	3 5.6.04	тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; методы совершенствования рецептур; примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 244

в том числе в форме практической подготовки 164 часа

Из них на освоение МДК 144 часов

в том числе самостоятельная работа 4 часа

практики, в том числе учебная 90 часов

Промежуточная аттестация 10 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК11.	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>50</b>	20	<b>48</b>	20	-	2	X	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК11.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>94</b>	54	<b>92</b>	54	-	2	X	-	-
	Учебная практика	<b>90</b>	90	-					90	
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>	10							
	<b>Всего:</b>	<b>244</b>	<b>164</b>	<b>140</b>	<b>74</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатории товароведения продовольственных товаров оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские: учебный кондитерский цех оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

20. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
21. 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].
22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
23. 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:
24. 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
25. 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:

### **3.2.3. Дополнительные источники**

10. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
11. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
13. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
14. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2007. – 1056 с.: ил.
15. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

**Аннотация к рабочей программе  
профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль  
текущей деятельности подчиненного персонала**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК.01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК.02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК.04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК.05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК.06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК.07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК.09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК.10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК.11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 6</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>ПК 6.1.</b>	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ПК 6.2.</b>	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
<b>ПК 6.3.</b>	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
<b>ПК 6.4.</b>	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>ПК 6.5.</b>	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте



1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 6.1.01	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню
	Н 6.1.02	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
	Н 6.1.03	Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню
	Н 6.1.04	Презентация нового меню.
	Н 6.1.05	Совершенствование ассортимента и меню
	Н 6.2.01	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
	Н 6.2.02	Координация с другими подразделениями, службами
	Н 6.3.01	Проверка уровня обеспеченности ресурсами
	Н 6.3.02	Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана
	Н 6.3.03	Контроль хранения запасов
	Н 6.3.04	Обеспечение сохранности запасов
	Н 6.3.05	Проведение инвентаризации запасов
	Н 6.4.01	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
	Н 6.4.02	Контроль качества выполнения работ
	Н 6.4.03	Организация текущей деятельности персонала
	Н 6.5.01	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей
	Н 6.5.02	Инструктирование, обучение на рабочем месте
	Н 6.5.03	Анализ, оценка результатов обучения
Уметь	У 6.1.01	проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров
	У 6.1.02	принимать решение о составе меню; оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли;

	ограничивать число конкурирующих позиций в меню
У 6.1.03	<p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>рассчитывать цены блюд в программе EXCEL;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>
У 6.1.04	<p>представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню;</p> <p>взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</p>
У 6.1.05	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
У 6.2.01	<p>составлять ежедневные планы работы бригады/команды;</p> <p>планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды;</p> <p>создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности</p>
У 6.2.02	<p>координировать политику закупок в целях определения путей ее совершенствования; факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания. устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана. координировать финансовые и материальные ресурсы логистические процессы; совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия;</p> <p>выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и анализировать тенденции их возникновения;</p> <p>оценивать возможные риски в области обслуживания на предприятии питания;</p>

	совместно с представителями других подразделений принимать решения по оптимизации снабжения и обслуживания
У 6.3.01	<p>проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами;</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством;</p> <p>использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве</p>
У 6.3.02	<p>анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;</p> <p>определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;</p> <p>рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;</p> <p>составлять заказ в письменном виде.</p> <p>планировать время доставки продуктов;</p> <p>передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ;</p> <p>уточнять исполнение заказа по телефону;</p> <p>проверять документацию на поступившие продукты;</p> <p>проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;</p> <p>разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках;</p> <p>контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе</p>
У 6.3.03	<p>проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;</p> <p>выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;</p> <p>участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;</p> <p>проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;</p> <p>проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании. Проверять соблюдение</p>

	<p>работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания. проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов; проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;</p> <p>проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;</p> <p>проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов</p>
У 6.3.04	<p>проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;</p> <p>выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;</p> <p>участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;</p> <p>проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;</p> <p>проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве; - предупреждать хищения запасов персоналом;</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;</p> <p>участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов</p>
У 6.3.05	<p>проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации запасов;</p> <p>сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам</p>
У 6.4.01	<p>наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий;</p> <p>предоставлять обратную связь членам бригады/команды; - вести учет рабочего времени членов бригады/команды;</p> <p>проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их</p>

	<p>минимизации и устранению;          планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;          разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;          участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;          проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;          использовать контролеров для проверки работы персонала;          проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты;          проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве;          контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;          оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</p>
У 6.4.02	<p>выявлять риски, определять контрольные точки обеспечения качества продукции и услуг;          разрабатывать предложения по их минимизации и устранению рисков; - планировать мероприятия по обеспечению качества продукции производства;          инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;          проверять качество выполнения работ персоналом;          заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;          общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;          осуществлять отбор проб, оформлять акты отбора проб, направлять на лабораторное исследование продукцию собственного производства, анализировать результаты лабораторного контроля качества и безопасности продукции собственного производства;          планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля);          инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ; - проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства;          принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>

	У 6.4.03	<p>распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;</p> <p>составлять рациональные графики работы членов бригады/ко-манды;</p> <p>обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства;</p> <p>проводить инструктаж, вести документацию по охране труда;</p> <p>принимать решения в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать в течение рабочего времени условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды</p>
	У 6.5.01	<p>выявлять потребность в обучении работников. выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>планировать программы обучения, организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей ресурсы для их проведения</p>
	У 6.5.02	<p>владеть методами, проводить инструктажи, мастер-классы, профессиональные тренинги, демонстрировать приемы работы на рабочем месте. составлять программу обучения. оценивать результаты обучения.</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения</p>
	У 6.5.03	<p>определять критерии оценки результатов обучения работников. разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте; оценивать результат обучения работников по установленным критериям. отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности проводить анализ результатов обучения.</p>
Знать	З 6.1.01	<p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню</p>
	З 6.1.02	<p>названия основных продуктов и блюд в различных странах; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы разработки ресторанного меню; - важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанное меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных</p>

		<p>напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>
3 6.1.03		<p>рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>системы ценообразования на блюда;</p> <p>факторы, влияющие на цену блюд;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>рекомендации по оформлению меню и формат меню;</p> <p>правила проведения расчетов в программе EXCEL;</p> <p>программное обеспечение R-Keeper</p>
3 6.1.04		<p>способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
3 6.1.05		<p>тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</p> <p>методы оптимизации ресторанного меню;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>
3 6.2.01		<p>понятие бригады/команды;</p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы;</p> <p>важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>способы поощрения членов бригады/команды;</p>
3 6.2.02		<p>конфиденциальность информации на предприятиях питания; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p>

	<p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов;</p> <p>методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды;</p> <p>методы эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
3 6.3.01	<p>хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество;</p> <p>приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении;</p>
3 6.3.02	<p>сохранять качество продуктов при хранении;</p> <p>методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)</p> <p>основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов.</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>принципы обеспечения сохранности запасов на производстве;</p> <p>возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>способы минимизации и устранения рисков в процессе</p>



		<p>сохранности запасов;  способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов; - последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. порядок списания продуктов (потерь при хранении).  программное обеспечение управления запасами на производстве. личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	3 6.4.01	<p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана;  правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p>
	3 6.4.02	<p>формы, методы, объекты контроля качества и безопасности продукции и услуг в организациях питания;  основные причины, влияющие на обеспечение качества продукции и услуг организации питания (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее);  методы контроля соблюдения правил безопасной организации работ;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество продукции и услуг, безопасных условий труда;  схема, правила проведения производственного контроля;  правила ведения документации по контролю качества продукции производства;  правила межличностного общения с потребителями;  методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей;  правила поведения в конфликтных ситуациях;  правила отбора проб продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;  показатели качества продукции производства;</p>

		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства
	3 6.4.03	методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала; правила инструктирования персонала; методы обучения на рабочем месте приемам работы; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу;
	3 6.5.01	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. виды инструктажей, их назначение. роль наставничества в обучении на рабочем месте. потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации. личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения. правила составления программ обучения. способы и формы оценки результатов обучения персонала. важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников. основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником. методики обучения в процессе трудовой деятельности. принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд. законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения. современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 162ч

в том числе в форме практической подготовки 106ч

Из них на освоение МДК 86ч

в том числе самостоятельная работа 2ч

практики, в том числе производственная 66ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
<b>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ОК 01-ОК-11</b>	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>46</b>	26	46	26	-	0	-	-	<b>X</b>
<b>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ОК 01-ОК-11</b>	Раздел 2. Организация производства и контроль за деятельностью подчиненного персонала	<b>40</b>	14	40	14	-	2	-	-	<b>X</b>
	Производственная практика	<b>66</b>	66							66
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>	X							
	<b>Всего:</b>	<b>162</b>	<b>106</b>	<b>86</b>	<b>40</b>	-	<b>2</b>	-	-	<b>66</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Организация производства: учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.]; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. —

2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 313 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 04630-4.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://www.horeca.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

<http://www.aup.ru/books/m21/>

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М.: Издательский центр «Академия», 2018 — 336 с.

2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.- М.: Академия 2018.

**Аннотация к рабочей программе  
профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ  
по профессии 16676 «Повар»**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16676 «Повар»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
<b>ОК 11.</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 7</b>	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
<b>ПК 7.1.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.2.</b>	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.3.</b>	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 7.4.</b>	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку реализации и презентации напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 7.1.01	адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
	Н 7.1.02	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 7.1.03	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 7.1.04	упаковки, хранения обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности
	Н 7.1.05	контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов
	Н 7.1.06	контроля хранения и расхода продуктов
	Н 7.2.01	адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции
	Н 7.2.02	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 7.2.03	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 7.2.04	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
	Н 7.2.05	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 7.2.06	контроля хранения и расхода продуктов
	Н 7.3.01	адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции
	Н 7.3.02	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 7.3.03	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 7.3.04	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
	Н 7.3.05	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 7.3.06	контроля хранения и расхода продуктов
	Н 7.4.01	адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции

	Н 7.4.02	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 7.4.03	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи напитков
	Н 7.4.04	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности
	Н 7.4.05	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	Н 7.4.06	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь	У 7.1.01	изменять ассортимент, адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса
	У 7.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 7.1.03	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	У 7.1.04	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 7.1.05	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования
	У 7.1.06	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 7.1.07	использовать различные способы обработки, подготовки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов
	У 7.1.08	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 7.2.01	изменять ассортимент, адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 7.2.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 7.2.03	оценивать качество сырья, продуктов, материалов и соответствие их технологическим требованиям
	У 7.2.04	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 7.2.05	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 7.2.06	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции



	У 7.2.07	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 7.3.01	изменять ассортимент, адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 7.3.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 7.3.03	оценивать качество сырья, продуктов, материалов и соответствие их технологическим требованиям
	У 7.3.04	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 7.3.05	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	У 7.3.06	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 7.3.07	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 7.4.01	изменять ассортимент, адаптировать рецептуры напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей
	У 7.4.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	У 7.4.03	оценивать качество сырья, продуктов, материалов и соответствие их технологическим требованиям
	У 7.4.04	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 7.4.05	применять различные способы приготовления, творческого оформления и подачи напитков
	У 7.4.06	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	У 7.4.07	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З 7.1.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	З 7.1.02	рецептуру, методы обработки традиционных видов сырья, приготовления полуфабрикатов
	З 7.1.03	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов

3 7.1.04	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
3 7.2.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 7.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 7.2.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции
3 7.3.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
3 7.3.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3 7.3.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции
3 7.4.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения напитков
3 7.4.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи напитков
3 7.4.03	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении напитков

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 230ч

в том числе в форме практической подготовки 192ч

Из них на освоение МДК 100ч

в том числе самостоятельная работа 2ч

практики, в том числе учебная 120ч

Промежуточная аттестация 10ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля «ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</b>	Раздел 1. МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простых блюд	<b>100</b>	72	100	72	2	-	-	-
	Учебная практика	<b>120</b>	120					120	
	Промежуточная аттестация	<b>10</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>230</b>	<b>192</b>	<b>100</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>-</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

- лаборатории товароведения продовольственных товаров, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- мастерские: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

57. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

58. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

59. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

60. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

61. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

62. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

63. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

64. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

65. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

66. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

67. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

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-ФЗ].

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

29. 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:

30. 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

31. 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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

5. 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.

6. 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.

7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. –К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010 .-680 с.:ил.

11. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

12. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

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

15. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

16. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

17. <http://www.pitportal.ru/>

**Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**  
ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «Основы философии»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Коды	Умения (должен уметь):	Знания (должен знать):
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	основные категории и понятия философии
	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей	роль философии в жизни человека и общества.
		основы философского учения о бытии
		сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира
		об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
		о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины, виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>12</b>
в том числе:	
теоретические занятия	18
практические занятия	12
консультации	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1** Для реализации программы учебной дисциплины «Основы философии» предусмотрены следующие специальные помещения:

учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **3.2.1. Основные печатные источники:**

1. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. — 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..

5. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.

6. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания:**

1. 1. Волкогорова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гласер М. А. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 03.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471085> (дата обращения: 01.11.2021).

6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92140>

8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407> (дата обращения: 01.11.2021).

Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642> (дата обращения: 29.01.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 02 «История»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Коды	Умения (должен уметь):	Знания (должен знать):
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	<b>У 1</b> Анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов	<b>З 1</b> Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков
	<b>У 2</b> Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; понимать причины и следствия распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы	<b>З 2</b> Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов
	<b>У 3</b> Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	<b>З 3</b> Основные процессы экономического и политического развития ведущих государств и регионов мира
	<b>У 4</b> Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	<b>З 4</b> Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности
	<b>У 5</b> Осуществлять соблюдение правил информационной безопасности, поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать	<b>З 5</b> Ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века

	полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	
	<b>У 6</b> Анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/ схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм	<b>З 6</b> Основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве
	<b>У 7</b> Защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории	<b>З 7</b> Экономическое развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза
	<b>У 8</b> Демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества	<b>З 8</b> Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Место России в современном мире

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины, виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>12</b>
в том числе:	
теоретические занятия	28
практические занятия	12
консультации	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1** Для реализации программы учебной дисциплины «История» предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.

6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### 3.2.1. Основные печатные источники:

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).
6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего

профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).

7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**2023 г.**



**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 7, ОК 09.

**1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Коды	Умения (должен уметь):		Знания (должен знать):	
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и проблему в профессиональном и социальном контексте.	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
	Уо 01.02	Анализировать задачу и проблему и выделять её составные части.	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте.
	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы.	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.05	Структуру плана для решения задач.
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации.	Зо 02.02	Приемы структурирования информации.
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации.	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.04	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации.		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.		
	Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение.		
	Уо	Использовать различные цифровые		

	02.08	средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология.
	Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды.	Зо 04.02	Основы проектной деятельности.
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.		
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии (специальности).	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности.	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.
			Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.
ОК 09	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Зо 09.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Зо 09.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).
	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Зо 09.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
	Уо 09.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Зо 09.04	Особенности произношения.
	Уо 09.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины, виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>164</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>148</b>
в том числе:	
практические занятия (с делением)	148
консультации	10
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» требует наличия учебного и лингафонного кабинетов иностранного языка, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- средства визуализации;
- комплект учебно-методических и учебно-наглядных пособий (УМК).

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедиапроектор;
- экран;
- компьютер (у преподавателя).

### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **3.2.1. Основные печатные источники:**

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие для студентов сузов. – М.: Феникс, 2019.
2. Ганина Н.А., Орлова Н.Ф. (ред.). Английская грамматика шутя и всерьез: 440 мини-уроков. - М.: Астрель; Lingua, 2019.
3. Голицинский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2017.
4. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика англ. языка. – М.: Юнвест Лист, 2018.
5. Пушнова П.М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей, М., Высшая школа, 2016.
6. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
7. Raymond Murphy English Grammar in Use. Second Edition. – Cambridge, University Press, 2017.

#### **3.2.2. Основные электронные издания:**

1. The Great British Kitchen: [Электронный ресурс].  
URL:<http://www.greatbritishkitchen.co.uk/> (Дата обращения: 02.09.2022).
2. Форум английского языка: [Электронный ресурс].  
URL:<http://www.englishhobby.ru/> (Дата обращения: 12.09.2022).
3. Российский образовательный портал: Уроки английского online: [Электронный ресурс]. URL:<http://www.revolutionhealth.com/> (Дата обращения 25.09.2022).

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Венявская В.М. Английская грамматика: теория и практика. – М.: Феникс, 2018.
2. Войтенко, В.В., Войтенко А.М. Разговорный английский. – М.: Рольф, 2018.
3. Димент А.Л. Совершенствуй свой английский. – М.: Просвещение, 2018.

4. Ионина А.А. Английская грамматика в схемах и таблицах. - Проспект, 2017.
5. Качалова, К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка. – М.: Юнвест Лист, 2017.
6. Корцеус В.И., Збитнева А.П. Сборник текстов по кулинарии на английском языке. – М.: Высшая школа, 2018.
7. Миловидов В.А. Все правила английского языка. – М.: АСТ: Астрель, 2017.
8. Мюллер, В.К. Англо-русский и русско-английский / В.К. Мюллер. – М.: Эксмо, 2017.
9. Oxford Advanced Learner's Dictionary. – Oxford University Press, 2017.
10. Журнал "Speakout" – 2020-2022 гг.

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины**  
**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «Физическая культура»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08

## 1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Коды	Умения (должен уметь):	Знания (должен знать):
ОК 01, ОК 04, ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специалиста полиграфического производства
		средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины, виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>214</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	<b>152</b>
в том числе:	
теоретические занятия	4
практические занятия	152
консультации	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>50</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Реализация программы учебной дисциплины «Физическая культура»:

Спортивный зал, оснащенный оборудованием: баскетбольные, волейбольные мячи; щиты, корзины, сетки, стойки, специально-оборудованные секторы для прыжков, спортивный инвентарь для выполнения общеразвивающих упражнений с предметами (мячи,

гантели, тренажеры, обручи, скакалки и др.), шведская стенка, гимнастическая скамейка, гимнастические маты, лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки и пр.), техническими средствами обучения: музыкальный центр

## **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

### **3.2.1. Основные печатные источники:**

1. 1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471782>

3. Германов, Г. Н. Методика обучения предмету «Физическая культура». Легкая атлетика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, В. Г. Никитушкин, Е. Г. Цуканова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 461 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05784-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/506927>

4. Дворкин, Л. С. Атлетическая гимнастика. Методика обучения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. С. Дворкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11032-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474253>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497734>

Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1.1. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Завьялова [и др.] ; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08356-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473322>

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 793 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10350-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475600>

3. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10352-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475601>



**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины**  
**ОГСЭ.05 Психология общения**

Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ.05 Психология общения»**

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

Учебная дисциплина «ОГСЭ.05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 04, ОК 05.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 6	У 1	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	З 1	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
	У 2	Организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	З 2	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
	У 3	Излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы.	З 3	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
	У 4	Описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	З 4	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила

				поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
--	--	--	--	--

## **22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Волков, Б. С. Психология общения: педагогическое общение: учебник для СПО / Б. С. Волков, Н. В. Волкова, Е. А. Орлова; под общ. ред. Б. С. Волкова. — М.: Юрайт, 2018. — 333 с. — (Серия: Профессиональное образование).

2. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105933-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/987198>

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

Обязательный профессиональный блок

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГЭС.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

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

Учебная дисциплина «ОГЭС.06 Русский язык и культура речи» является вариативной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	У 1 Строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами	31 Роль и значение русского языка в современном российском обществе и мире, связь языка и истории
	У 2 Анализировать свою и чужую речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности; обнаруживать и исправлять ошибки на всех уровнях языка	32 Понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, языковой норме, признаки литературного языка и типы речевой нормы, нелитературные варианты языка
	У 3 Пользоваться словарями русского языка и справочной литературой, в том числе посредством современных средств поиска информации	33 Смысл понятий: культура речи, основные компоненты культуры речи, коммуникативные качества речи, общение, речевая ситуация, речевой этикет
	У 4 Анализировать, характеризовать лексические единицы с точки зрения функционально-стилевой принадлежности, различать тексты разных стилей и типов	34 Нормы современного русского литературного языка: орфоэпические, грамматические, лексические, правописания и пунктуации
	У 5 Создавать речевые произведения	35 Основные виды словарей русского

	<p>в жанрах устной и письменной речи: простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия; участвовать в диалогах на знакомые общие или профессиональные темы; составлять официальные письма, служебные записки, инструкции, различные юридические документы и т.п.</p>	<p>языка</p>
	<p>У 6 Соблюдать правила речевого этикета, управлять общением, используя этикетные средства для достижения коммуникативных целей</p>	<p>36 Изобразительно-выразительные возможности русского языка</p>
	<p>У 7 Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<p>37 Функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного языка, сферу их использования, их языковые особенности</p>
		<p>38 Основные правила оформления документов</p>
		<p>39 Основные способы переработки текстовой информации</p>
		<p>310 Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20

консультации	4
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Боженкова Р. К., Боженкова Н. Л., Шаклеин В. М. Русский язык и культура речи: учебник [Текст] / Р. К. Боженкова, Н. Л. Боженкова, В. М. Шаклеин. – М.: ФЛИНТА: Наука, 2018. – 608 с.

2. Введенская Л.А., Павлова Л. Г., Кашаева Е. Ю. Русский язык и культура речи: учебное пособие для вузов для бакалавров и магистрантов/ Л.А. Введенская, Л. Г. Павлова, Л. Г. Кашаева. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 539 с.

3. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий / под ред. Ганапольская Е. В., Волошинова Т. Ю. — М.: Юрайт. 2020. 304 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Евтюгина А. А., Русский язык и культура речи: курс лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Евтюгина. 2-е изд., перераб. и доп. Екатеринбург: Изд. Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2019, - 269 с.

#### 3.2.3. Дополнительные издания

Антонова Е. С. Русский язык : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования [Текст] Е. С. Антонова, Т. М. Воителява. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр Академия, 2017. - 384 с.

2. Ланских А. В. Культура деловой речи: учебное пособие/ А. В. Ланских. – Екатеринбург: УрФУ, 2016. - 87 с.

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины**  
**ЕН.01 Химия**

Обязательный профессиональный блок  
Математический и общий естественнонаучный цикл

**2023 г.**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Химия»

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

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК-07, ОК 09-ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 1	Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности.	З 1	Основные понятия и законы химии.
ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК-10	У 2	Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.	З 2	Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии.
	У 3	Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов.	З 3	Понятие химической кинетики и катализа.
	У 4	Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции.	З 4	Классификация химических реакций и закономерности их протекания.
	У 5	Использовать лабораторную посуду и оборудование	З 5	Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов.

У 6	Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру.	З 6	Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.
У 7	Проводить качественные реакции на неорганические и органические вещества и ионы, отдельные классы неорганических соединений.	З 7	Гидролиз солей, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие сильных и слабых электролитов.
У 8	Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	З 8	Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.
У 9	Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	З 9	Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.
		З 10	Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.
		З 11	Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов
		З 12	Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах
		З 13	Основы аналитической химии.
		З 14	Основные методы классического количественного и физико-химического анализа.
		З 15	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.
		З 16	Методы и техника выполнения химических анализов.

			3 17	Приемы безопасной работы в химической лаборатории.
--	--	--	------	--

## 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	140
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	60
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- учебный кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- лаборатории химии, оснащенные в соответствии с п. 6.1. 2. 3. образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.
5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.
6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.
7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для

спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.  
8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа: учебное пособие / А.И. Жебентяев, А.К. Жерносек, И.Е. Талуть. — 2-е изд. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2020. — 542 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004685-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087946>
2. Журнал «Среднее специальное образование»

### **3.2.3. Основные электронные издания**

- 1 <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
- 2 [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»
- 3 <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
- 4 [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
- 5 [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com/)-сайт учителей биологии и химии
- 6 [http://www.alhimik.ru](http://www.alhimik.ru/) - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
- 7 <http://dnttm.ru/> – (online конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
- 8 <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
- 9 <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования**

Обязательный профессиональный блок  
Математический и общий естественнонаучный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.02 Экологические основы природопользования»

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

Учебная дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11	У 1.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно 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).	З 1.	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. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

У 2.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	З 2.	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
У 3.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	З 3.	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
У 4.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	З 4.	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
У 5.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	З 5.	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
У 6.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	З 6.	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

У 7.	Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	З 7.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.
У 8	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение	З 8.	Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
У 9	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	З 9.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности



	У 10	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	З 10.	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	------	---	-------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
консультации	2
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с.
8. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.
9. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. [priroda.ru](http://priroda.ru) – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. [anriintern.com/ecology/spisok.htm](http://anriintern.com/ecology/spisok.htm) - ссылки на множество экологических сайтов.
3. [www.myland.org.ua](http://www.myland.org.ua) - земельные ресурсы
4. <http://ecoportal.ru/> - мощный экологический портал
5. [list.priroda.ru](http://list.priroda.ru) – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.

7. [www.eco-net.dk/english](http://www.eco-net.dk/english) – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. <http://zapovednik.cwx.ru/>
9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>
10. [http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov\\_prava/html/ch15.html](http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гурова Т.Ф. Основы экологии и рационального природопользования: Кур с лекций для студентов средних специальных учебных заведений. -М.- НМЦСПО, 1998. Устойчивый мир, 1999.г
2. Миркин Б.М., Наумова Л.Г. Популярный экологический словарь. - М.:Академия, 2006г
3. МаркинБ.М., Наумова Л.Г., Экология России. М.: АОМДС, Юнисам1995г.
4. Петрусова Р.А. и др. Естественное и основы экологии: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений. - М.: Академия, 1998г.
5. Прохоров Б.Б.,Экология крупного города(на примере Москвы )М:Пасьва.2001.
6. Хутунцев Ю.А. Экология и экологическая безопасность. - М.: Академия, 2002г.
7. Голубчиков ГС., Гутников В.А., Ильина И.Н., Минин А.А., Прохоров Б.Б., Экология крупного города (на примере Москвы) М: Пасьва.2001.
8. МаркинБ.М.,Наумова Л.Г., Экология России.М.:АОМДС,Юнисам1995г

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины ЕН.03 МАТЕМАТИКА**

Обязательный профессиональный блок  
Математический и общий естественнонаучный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.03 МАТЕМАТИКА»

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

Учебная дисциплина «ЕН.03 Математика» является вариативной частью и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 05, ОК09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
ОК 01	У 01.1 Умение решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	З 01.1 Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности
ОК 02	У 02.1 Быстрота и точность поиска, оптимальность и научность необходимой информации, а также обоснованность выбора применения современных технологий её обработки	З 02.1 Основные понятия линейной алгебры, математического анализа
ОК 03	У 03.1 Организовывать самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций; стремиться к самообразованию и повышению профессионального уровня	З 03.1 Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ
ОК 04	У 04.1 Умело и эффективно работать в коллективе, соблюдать профессиональную этику	З 04.1 Основные математические понятия и определения, способы доказательства математическими методами
ОК 05	У 05.1 Умение ясно, чётко, однозначно излагать математические факты, а также рассматривать профессиональные проблемы, используя математический аппарат	З 05.1 Основные математические методы при решении задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью и иных прикладных задач
ОК 09	У 09.1 Умение рационально и корректно использовать информационные ресурсы в профессиональной и учебной деятельности	З 09.1 Знание математического анализа информации, представленной различными способами, а также методов построения графиков

		различных процессов
--	--	---------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	16
консультации	2
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Богомолов Н. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 401 с.

2. Богомолов Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 1 учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. – 11-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 326 с.

3. Богомолов Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. – 11-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 251 с.

4. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М. Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 276 с.

5. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М. Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 239 с.

6. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономистов в 3 ч. Часть 3: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, Б. А. Путко, И. М.

Тришин; под редакцией Н. Ш. Кремера. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 415 с.

7. Высшая математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Хрипунова [и др.]; под общей редакцией М. Б. Хрипуновой, И. И. Цыганок. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 472 с.

8. Баврин И. И. Математика для технических колледжей и техникумов: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 397 с.

9. Математика. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Татарников [и др.]; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 285 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Математический портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://mathportal.net/> (дата обращения: 10.06.2023).

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Официальный сайт] – Режим доступа: <http://window.edu.ru> (дата обращения: 10.06.2023).

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Официальный сайт] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> (дата обращения: 10.06.2023).

4. Учебные пособия по математике для студентов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.resolventa.ru/metod/student/angeom.htm> (дата обращения: 10.06.2023).

5. Учебно – методические комплексы [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.kantiana.ru/mathematics/umk/> (дата обращения: 10.06.2023).

6. Образовательный математический сайт hrEonenta.ru [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://old.exponenta.ru/map.asp> (дата обращения: 10.06.2023).

7. Высшая математика. Формулы, уравнения, теоремы, примеры решения задач [Электронный ресурс]. URL: <http://matematika.electrichelp.ru/matricy-i-opredeliteli/> (дата обращения: 10.06.2023).

8. Материалы по математике для самостоятельной подготовки [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mathprofi.ru/> (дата обращения: 10.06.2023).

9. Изучение математики онлайн [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://ru.onlinemschool.com/math/library/> (дата обращения: 10.06.2023).

10. Доступная математика [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cleverstudents.ru/> (дата обращения: 10.06.2023).

11. Собрание учебных онлайн калькуляторов, теории и примеров решения задач [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ru.solverbook.com/> (дата обращения: 10.06.2023).

12. Справочный портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.calc.ru/> (дата обращения: 10.06.2023).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Баврин И. И. Математика для технических колледжей и техникумов: учебник и практикум для СПО / И. И. Баврин. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 329с. – (Серия: Профессиональное образование).

2. Выгодский М. Я. Справочник по элементарной математике. – М.: АСТ, 2016. – 512с.

3. Высшая математика: учебник и практикум для СПО / М. Б. Хрипунова [и др.]; под общ. ред. И. И. Цыганок. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 472с.
4. Кремер Н. Ш. Высшая математика для экономического бакалавриата: учебник и практикум / Н. Ш. Кремер; под ред. Н. Ш. Кремера. – 5–е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 909с.
5. Математика: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Татарников [и др.]; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 450 с.
6. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И. Д. Пехлецкий. – 11–е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с.
7. Татарников, О. В. Элементы линейной алгебры: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. В. Татарников, А. С. Чуйко, В. Г. Шершнеv; под общей редакцией О. В. Татарникова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.



**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 «Микробиология санитария и гигиена»

## 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология санитария и гигиена» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК1.2-1.5	использовать лабораторное оборудование	основные понятия и термины микробиологии
ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	определять основные группы микроорганизмов	классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов
ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
ОК 1 ОК 2 ОК 3	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
ОК 4 ОК 5 ОК 6	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов
ОК 9	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов

	пищевого сырья и продуктов	
	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
		правила личной гигиены работников организации питания
		классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
		правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
		схема микробиологического контроля

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>92</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	30
консультации	4
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2 Информационное обеспечение**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Комелькова А.Н. Основы микробиологии.-М.:ОИЦ «Академия», 2016.-140

3. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

5. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

6. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

10. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

11. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448

с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

12. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

3. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

4. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

7. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

9. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

2. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2016г.352с

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 Физиология питания»

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

Учебная дисциплина «ОП.02 Физиология питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	Проводить органолептическую оценку качества безопасности пищевого сырья и продуктов;  Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Основные процессы обмена веществ в организме;
ОК 04		Суточный расход энергии;
ОК 05 ОК 06 ОК 09		Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
ОК 10		Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
ОК 11		Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		Нормы и принципы рационального

		сбалансированного питания для различных групп населения;
		Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
		Методики составления рационов питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	48
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	20
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2 Информационное обеспечение

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

#### Нормативно-техническая литература:

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



<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
3. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
4. 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
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 7 Мартинчик В. Н. Микробиология, физиология питания, санитария / В.Н.Мартинчик, А.А.Королев., Ю.В.Несвижский. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.
- 8 Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.:
- 9 Физиология питания, санитария и гигиена: учеб, пособие. — М.: Изд-во РЭА им. Плеханова, 2019.
- 10 7. Химический состав российских продуктов питания / под ред. И. М. Скурихина, В.А.Тутельяна. — М.: ДеЛи-принт, 2020.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. [www.service-holod.ru/SanPiN/SanPiN\\_2\\_3\\_2\\_560\\_96.htm](http://www.service-holod.ru/SanPiN/SanPiN_2_3_2_560_96.htm)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

- 1 Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2020г 376с
2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред. проф. образования - М, «Академия», 2016г.352с

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья»

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

Учебная дисциплина «ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1	<b>У 1</b> Определять наличие запасов и расход продуктов	<b>З 1</b> Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
ПК 3.1 ПК 4.1	<b>У 2</b> Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	<b>З 2</b> Общие требования к качеству сырья и продуктов
ПК 6.3 ПК 5.1	<b>У 3</b> Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	<b>З 3</b> Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
ОК 1-7 ОК 9,10	<b>У 4</b> Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	<b>З 4</b> Методы контроля качества продуктов при хранении
	<b>У 5</b> Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	<b>З 5</b> Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
		<b>З 6</b> Виды снабжения

	<b>37</b> Виды складских помещений и требования к ним
	<b>38</b> Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
	<b>39</b> Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
	<b>310</b> Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
	<b>311</b> Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
	<b>312</b> Методы контроля возможных хищений запасов на производстве
	<b>313</b> Правила оценки состояния запасов на производстве
	<b>314</b> Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
	<b>315</b> Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
	<b>316</b> Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>100</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>40</b>
<b>в том числе:</b>	

теоретические занятия	50
практические работы	40
Самостоятельная работа обучающихся	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

11..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. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12.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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П.

Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

21. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество
5. Журнал – Общепит.



**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение организаций общественного  
питания**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 Техническое оснащение организаций питания»

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

Учебная дисциплина «ОП.04 Техническое оснащение организаций общественного питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	<b>У 1</b> Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	<b>З 1</b> Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	<b>У 2</b> Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	<b>З 2</b> Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации
ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<b>У 3</b> Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<b>З 3</b> Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования
	<b>У 4</b> Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и	<b>З 4</b> Правила выбора технологического оборудования,

	разрабатывать предложения по их минимизации и устранению	инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции
	<b>У 5</b> Оценивать эффективность использования оборудования	<b>З 5</b> Методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции
	<b>У 6</b> Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма	<b>З 6</b> Правила электробезопасности, пожарной безопасности
	<b>У 7</b> Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов	<b>З 7</b> Правила охраны труда в организациях питания
	<b>У 8</b> Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве	
	<b>У 9</b> Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования  проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	<b>64</b>
в т.ч. в форме практической подготовки	

в том числе:	
теоретические занятия	<b>32</b>
практические работы	<b>28</b>
Самостоятельная работа обучающихся	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Учебный кабинет «Техническое оснащение организаций общественного питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

Лаборатории технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с п. 6.1. 2. 3. образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

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

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

9. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

10. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование / Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП. 05 Организация обслуживания**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 Организация обслуживания»

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

Учебная дисциплина «ОП.05 Организация обслуживания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01	У 1.	Определять виды, типы и классы организаций общественного питания на основании ассортимента предоставляемых услуг;  Определять рынок ресторанных услуг	З 1.	Виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг. Основные источники информации и ресурсы для определения типа и класса предприятий общественного питания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У 2.	Осуществлять этапы подготовки в организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия	З 2.	Подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типами классом организации общественного питания. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию
	У 3.	Соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на	З 3.	Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом



	основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типами классом организации общественного питания		иклассом организации общественного питания и расчет их необходимого количества в соответствии с типами классом организации общественного питания; сервировку столов, современные направления сервировки.
У 4.	Складывать салфетки разными способами	З 4.	Приемы складывания салфеток для различных приемов и банкетов
У 5.	Соблюдать личную гигиену	З 5.	Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
У 6.	Подготавливать посуду, приборы, стекло, заменять использованную посуду и приборы;	З 6.	Способы подготовки к работе посуды и стекла, и замены использованной посуды и приборов;
У 7.	Встречать, приветствовать, Размещать гостей, подача меню;	З 7.	Правила встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
У 8.	Осуществлять прием заказ на блюда и напитки	З 8.	Правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги
У 9.	Разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения.	З 9.	Составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; осуществление консультирования потребителей.
У 10.	Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги.	З 10.	Правила приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги.
У 11.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и	З 11.	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и

	установленными требованиями.		установленными требованиями.
У 12.	Сервировку столов, различных современных направлений.	З 12.	Сервировку столов, современные направления сервировки
У 13.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионально взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	З 13.	Психология коллектива. Психология личности. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
У 14.	Оформлять бланк заказа меню. Оформлять документы	З 14.	Правила оформления документов, счетов. Оформлять бланк заказа меню.
У 15.	Излагать свои мысли на государственном языке. Встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню	З 15.	Особенности социального и культурного контекста. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
У 16.	Выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет.	З 16.	Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

	У1 7.	Соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	З 17.	Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков
	У 18.	Предоставлять счет и производить расчет с потребителями	З 18.	Правила предоставления счета и расчета с потребителями
	У 19.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	З 19.	Средства и устройства информатизации. Использование в процессе обслуживания инвентаря, вес измерительного и торгового - технологического оборудования; Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	У20.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания.	З 20.	Характеристику и правила использования инвентаря весоизмерительного и торгового-технологического оборудования.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	92
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
лабораторные работы	16
практические занятия	28
консультации	4
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Организации обслуживания», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.
5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
6. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С.Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ).ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114- 8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). —Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

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

Учебная дисциплина «ОП 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК-01, ОК 02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ОК-11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК-01, ОК 02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ОК-11	<b>У 1</b> участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	<b>З 1</b> понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	<b>У 2</b> рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	<b>З 2</b> принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	<b>У 3</b> анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	<b>З 3</b> виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	<b>У 4</b> рассчитывать показатели эффективности использования	<b>З 4</b> классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по

	ресурсов организации;	признакам;
	<b>У 5</b> проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	<b>З 5</b> цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	<b>У 6</b> пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетноотчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);	<b>З 6</b> этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
	<b>У 7</b> оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	<b>З 7</b> функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
	<b>У 8</b> рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	<b>З 8</b> виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
	<b>У 9</b> анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	<b>З 9</b> понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;



<p><b>У 10</b> оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p>	<p><b>З 10</b> понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>
<p><b>У 11</b> оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p>	<p><b>З 11</b> источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p>
<p><b>У 12</b> калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p>	<p><b>З 12</b> понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p><b>У 13</b> рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p>	<p><b>З 13</b> количественный и качественный состав персонала организации;</p>
<p><b>У 14</b> планировать и контролировать собственную деятельность и</p>	<p><b>З 14</b> показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие</p>

	деятельность подчиненных;	нормирования труда;
	<b>У 15</b> выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации;	<b>З 15</b> формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
	<b>У 16</b> применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	<b>З 16</b> состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
	<b>У 17</b> составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	<b>З 17</b> механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
	<b>У 18</b> прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	<b>З 18</b> основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
	<b>У 19</b> анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	<b>З 19</b> понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
	<b>У 20</b> проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	<b>З 20</b> сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

		<p><b>З 21</b> налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p>
		<p><b>З 22</b> понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;</p>
		<p><b>З 23</b> способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка;</p>
		<p><b>З 24</b> методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p>
		<p><b>З 25</b> организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
--------------------	---------------

<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>96</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в том числе:	
теоретические занятия	<b>44</b>
практические работы	<b>40</b>
Самостоятельная работа обучающихся	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>8</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016-880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. 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.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.

10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2017.

11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2015. - 312 с. 12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ

(действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)

4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.:

Издательство Юрайт, 2019. — 390 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП.07 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Использовать необходимые нормативно-правовые документы	Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса
ОК 04 ОК 05	Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
ОК 06 ОК 09 ОК 10	Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности
ОК 11		Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
		Организационно-правовые формы юридических лиц
		Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
	Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
	Право социальной защиты граждан
	Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника
	Виды административных правонарушений и административной ответственности
	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	20
консультации	4
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования [Текст] / А. Я. Капустин, К. М. Беликова; под редакцией А. Я. Капустина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 382 с. – (Профессиональное образование).

2. Комментарий к Арбитражному процессуальному кодексу Российской Федерации (постатейный) [Текст] / Уральский гос. юрид. ун-т; под ред. д.ю.н., проф. В. В. Яркова. – 4-е изд., испр. и перераб. – Москва: Статут, 2020. – 1071 с.

3. Комментарий к Кодексу Российской Федерации об Административных правонарушениях (постатейный) с практическими разъяснениями официальных органов и постатейными материалами [Текст] – 20-е издание, переработанное и дополненное. (Серия «Профессиональные комментарии законодательства Российской Федерации») Автор комментариев и составитель – В.С.Чижевский – М.: Книжный мир, 2017. – 1098 с.

4. Комментарий к Конституции Российской Федерации [Текст] / С. А. Комаров [и др.]; под редакцией С. А. Комарова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 333 с. – (Профессиональные комментарии).

5. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно-практический и судебной практики). Книга 2. [Текст] / под ред. В.И. Шкатуллы. – 19 изд. – М.: Прометей, 2020. – 850 с.

6. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст] / В.В.Румынина. – 9-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.

7. Степанов, С. А. Комментарий к Гражданскому кодексу Российской Федерации (учебно-практический) [Текст] / ред. С. А. Степанов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Проспект, 2019. – 1648 с.

8. Хабибулин, А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник [Текст] / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. – 336 с.: ил. – (Профессиональное образование).

#### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993г. (с поправками) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru> (25 авг. 2022).

2. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24 июля 2002г. № 95-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30 ноября 1994г. № 51-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996г. № 14-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 26 ноября 2001 г. № 146-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
6. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 18 декабря 2006 г. № 230-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. № 195-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
8. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
9. Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ «О государственной социальной помощи» (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
10. Федеральный закон Российской Федерации от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
11. Федеральный закон Российской Федерации от 26 октября 2002 г. № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
12. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru) (25 июня 2023).
13. Власов, В.А., Шерстяных, А.С. Некоторые актуальные аспекты правового механизма деятельности органов внутренних дел Российской Федерации в системе обеспечения продовольственной безопасности [Текст] // Аграрное и земельное право. – 2020. – №7 (187). – С. 61-65.

14. Воронцова, Е.В., Воронцов, А.Л. Национальная безопасность в продовольственной сфере: организационно-правовые проблемы обеспечения качества пищевой продукции в условиях глобализации пищевого рынка [Текст] // Юридический вестник Дагестанского государственного университета. – 2020. – №3. – С. 37-44.

15. Воронцова, Е.В., Воронцов, А.Л. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции как основа обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации в условиях глобализации пищевого рынка [Текст] // Юридический вестник Дагестанского государственного университета. – 2021. – №4. – С. 75-80.

16. Михайлова, Н.В. Правовые механизмы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации (современный аспект) [Текст] // Образование. Наука. Научные кадры. – 2021. – №3. – С. 62-64.

17. Попова, О.В., Примаков, Т.К., Федоров, М.В. Ответственность за правонарушения в области изготовления и обращения пищевой продукции в свете административной реформы [Текст] // Вестник экономической безопасности. – 2020. – №4. – С. 44-51.

18. Семякин, М.Н. Гражданско-правовое регулирование отношений, связанных с использованием технологий генной инженерии в сфере производства сельскохозяйственной продукции [Текст] // Российское право: образование, практика, наука. – 2020. – №5. – С. 4-15.

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.08 Информационные технологии в профессиональной  
деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

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

Учебная дисциплина ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01  ОК 02	<b>У 1</b> Пользоваться современными средствами связи и оргтехникой, обрабатывать текстовую и табличную информацию.	<b>З 1</b> Основные понятия автоматизированной обработки информации.
ОК 03  ОК 04	<b>У 2</b> Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.	<b>З 2</b> Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем.
ОК 05  ОК 06	<b>У 3</b> Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	<b>З 3</b> Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности.
ОК 07	<b>У 4</b> Обеспечивать информационную безопасность.	<b>З 4</b> Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления

ОК 09		информации.
ОК 10	У 5 Применять антивирусные средства защиты информации.	3 5 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
	У 6 Осуществлять поиск необходимой информации.	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>124</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	90
в том числе:	
теоретические занятия	28
практические работы	90
Самостоятельная работа обучающихся	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 248 с. – ISBN 978–5–8114–6923–9.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2022. – 156 с. – ISBN 978–5–8114– 8951–0.

3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум.: учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. – Санкт–Петербург: Лань, 2021 – Часть 2 – 2021. – 172 с. – ISBN 978–5–8114–7616–9.

4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 180 с. – ISBN 978–5–8114–7330–4.

5. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.

6. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для СПО / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. – Санкт–Петербург: Лань, 2020. – 136 с. – ISBN 978–5–8114–5993–3. 506

7. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5–е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с.

8. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы: учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 444 с. – ISBN 978–5–8114–6920–8. 3.2.2.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: методические указания / В. А. Алексеев. – Санкт–Петербург: Лань, 2020. – 256 с. – ISBN 978–5–8114–4608–7. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике: учебное пособие для СПО / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 248 с. – ISBN 978–5–8114–6923–9. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/153677> (дата обращения: 21.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2022. – 156 с. – ISBN 978–5–8114–8951–0. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4–е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 383 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978– 5–534–03051–8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум.: учебное пособие для СПО / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. – Санкт–Петербург: Лань, 2021 – Часть 2 – 2021. – 172 с. – ISBN 978–5–8114–7616–9. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1: учебное пособие для СПО / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2022. – 124 с. – ISBN 978–5–8114–8956–5. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/185920> (дата обращения: 21.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 124 с. – ISBN 978–5–8114–8610–6. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179035> (дата обращения: 20.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. 507

8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. – 2–е изд., стер. – Санкт–Петербург: Лань, 2021. – 180 с. – ISBN 978–5–8114–7330–4. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/158945> (дата обращения: 20.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники: учебник. составитель Т. П. Куль. – Санкт–Петербург: Лань, 2020. – 264 с. – ISBN 978–5–8114–4287–4. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148223> (дата обращения: 11.01.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel: учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. – Санкт–Петербург: Лань, 2020. – 136 с. – ISBN 978–5–8114–5993–3. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147234> (дата обращения: 20.01.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. – 2–е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 308 с. – ISBN 978–5–4486–0378–5, 978–5–4488–0193–8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/76992>

12. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978–5–534–00973–6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).

13. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций: учебник для спо / О. С. Логунова. – Санкт–Петербург: Лань, 2020. – 148 с. – ISBN 978–5–8114–6569–9. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148962> (дата обращения: 11.01.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций: учебное пособие / С.Н. Набиуллина. – Санкт–Петербург: Лань, 2019. – 72 с. – ISBN 978–5–8114–3920–1. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/123691> (дата обращения: 03.03.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.



15. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. – Саратов: Профобразование, 2021. – 111 с. – ISBN 978–5–4488–1113–5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104886>

16. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – 7–е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 327 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978– 5–534–06399–8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: 508 <https://urait.ru/bcode/469425> (дата обращения: 01.11.2021).

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.09 Охрана труда**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Охрана труда»

## 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.09 Охрана труда» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<b>У 1</b> Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	<b>З 1</b> Системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда
	<b>У 2</b> Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	<b>З 2</b> Обязанности работников в области охраны труда
	<b>У 3</b> Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	<b>З 3</b> Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
	<b>У 4</b> Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	<b>З 4</b> Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	<b>У 5</b> Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	<b>З 5</b> Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
	<b>У 6</b> Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	<b>З 6</b> Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

		<b>3 7</b> Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности
--	--	--

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>34</b>
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	10
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические работы	10
Самостоятельная работа обучающихся	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины ОП.10 Безопасность жизнедеятельности**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП.10 Безопасность жизнедеятельности»**

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

Учебная дисциплина «ОП.10 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	У 1.	Пользоваться первичными средствами пожаротушения	З 1.	Основы пожаробезопасности и электробезопасности, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
	У 2.	Применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;  Прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму	З 2.	Способы защиты населения от оружия массового поражения
	У 3.	Обеспечивать устойчивость объектов экономики	З 3.	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

			чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
У 4.	Применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	З 4.	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны
У 5.	Соблюдать нормы экологической безопасности;  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	З 5.	Прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях
У 6.	Определять виды Вооруженных Сил, рода войск	З 6.	Основы военной службы и обороны государства
У 7.	Ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	З 7.	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО
У 8	Владеть общей физической и строевой подготовкой	З 8.	Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке
У 9	Пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе	З 9.	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
У 10	Демонстрировать основы оказания первой помощи пострадавшим	З 10.	Основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим



	У 11	Оказывать первую помощь в различных ситуациях	З 11	Общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов
	У 12	Осуществлять профилактику инфекционных заболеваний	З 12	Классификация и общие признаки инфекционных заболеваний
	У 13	Определять показатели здоровья	З 13	Основы здорового образа жизни
	У 14	Составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания		

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	74
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
консультации	4
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476255>
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469913>
3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>
4. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>
5. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>
6. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469496>
7. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> .
8. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для СПО / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> .

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
2. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 «Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

3. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. N 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
4. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 г. N 68-ФЗ
5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 г. N 7-ФЗ
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 г. N 123-ФЗ
7. Федеральный закон «О воинской обязанности и воинской службе» от 28.03.1998 г. N 53-ФЗ

**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП 11 Организация предпринимательской деятельности**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 11 Организация предпринимательской деятельности»

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

Учебная дисциплина «ОП 11 Организация предпринимательской деятельности» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02. 15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК 6, ОК 7, ОК.8, ОК.9, ОК 10, ОК.11

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК 6, ОК 7, ОК.8, ОК.9, ОК 10, ОК.11, ПК 6.1	У 1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	З 1.	основы финансовой грамотности
	У 2.	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	З 2.	правила разработки бизнес-планов
	У 3.	выделять наиболее значимое в перечне информации	З 3.	порядок выстраивания презентации
	У 4.	оценивать практическую значимость результатов поиска	З 4.	кредитные банковские продукты
	У 5.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	З 5.	основы предпринимательской деятельности
	У 6.	организовывать работу	З 6.	психология коллектива

	коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
У 7.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	З 7.	психология личности
У 8	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	З 8.	основы проектной деятельности
У 9	оформлять бизнес-план	З 9.	правила оформления документов
У 10	развивать идеи до бизнес-предложений	З 10.	роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню
У 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	З 11	системы ценообразования на блюда
У 12	проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	З 12	факторы, влияющие на цену блюд
У 13	оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания	З 13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации
У 14	прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана	З 14	способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню

	У 15	ограничивать число конкурирующих позиций в меню	3 15	правила общения с потребителями. техника общения, ориентированная на потребителя
	У 16	обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли		
	У 17	рассчитывать цену на различные виды кулинарной продукции		
	У 18	предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	16
консультации	2
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения реализации программы.**

### **3.2.1. Основные печатные издания.**

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Форум, 2017. - 272 с. - URL <https://urait.ru>
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2020.
3. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник /М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

### **3.2.2. Основные электронные издания.**

- 3.2.2.1. Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru/>
- 3.2.2.2. ЭБС ЮРАЙТ. - <https://urait.ru>
- 3.2.2.3. Российская Электронная Школа <https://resh.edu.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники.**

- 3.2.3.1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: закон от 23 ноября 2009г. N 2300-I (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
- 3.2.3.2. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: федеральный закон от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант
- 3.2.3.3. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант



**Аннотация к рабочей программе**

**учебной дисциплины ОП.12 Трудоустройство и профессиональная  
адаптация специалиста**

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста»»

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

Учебная дисциплина «ОП.12 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста» является вариативной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 06, ОК 09.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 9	<b>У 1</b> Делать самостоятельный выбор в определении своих жизненных целей и своей профессиональной карьеры	<b>З1</b> Подходы прогнозирования конъюнктуры рынка труда
	<b>У 2</b> Осуществлять сбор информации и использовать информационные технологии для поиска работы, планирования карьеры	<b>З2</b> Факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы, методы поиска работы
	<b>У 3</b> Управлять своими ресурсами и состояниями	<b>З3</b> Формы и правила прохождения собеседования с работодателем, перечень документов (оригиналы и копии), которые могут понадобиться при собеседовании
	<b>У 4</b> Беседовать с работодателем, использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании	<b>З4</b> Методы тестирования, формы и правила написания персонального резюме, сопроводительного письма, формирования портфолио
	<b>У 5</b> Составлять резюме, формировать портфолио	<b>З5</b> Правила и приемы создания позитивного имиджа
	<b>У 6</b> Беседовать по телефону с работодателем	
	<b>У 7</b> Адаптироваться в коллективе	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	34
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	16
в т. ч.:	

теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	зачет

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Кожевникова Т.Ю.: 50 мифов о карьере. Как избавиться от стереотипов, взять курс на движение вперед и найти работу мечты – Издат. «Бомбора», 2022 г. – 256 с.
2. Бороздина Г.В. Психология делового общения. – М.: «Инфра-М», 2018. -280с.
3. Кузнецова И.В., Белякова О.П., Филина С.В., Семенова И.И. Эффективное поведение на рынке труда. Учебно-методическое пособие./Ярославль, 2018 – 427с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (с поправками) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (с изм. и доп.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
3. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (с изм. и доп.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
4. Официальный сайт Министерства промышленности и экономического развития Рязанской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mineconom.ryazangov.ru> (дата обращения: сентябрь 2018).
5. Специализированный сайт поиска работы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ryazan.hh.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
6. Электронная версия газеты «Работа для вас» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rdw.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
7. Электронный журнал «Зарплата.Ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zarplata.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
8. Автоматизированная система поиска работы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.superjob.ru/> (дата обращения: сентябрь 2018).
9. Служба содействия трудоустройству выпускников ОГБПОУ «РТК» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://trud.rgtc.ru> (дата обращения: сентябрь 2018)

### **3.2.3. Дополнительные издания**

1. Ахмедова С. Х. Старт в будущее: вопросы адаптации выпускников на рынке труда: учебно-методическое пособие / С. Х. Ахмедова. – Астрахань: Астраханский государственный университет, Издательский дом «Астраханский университет». 2015. – 88, [3] с.

2. Бобков В.Н. Влияние неустойчивой занятости на переходы молодежи на рынке труда / В.Н. Бобков, Е.А. Черных // Уровень жизни населения регионов России. - 2016. - N 3. - С.23-55.

3. Панфилова А.П. Психология общения: Учебник для среднего профессионального образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 368с.

**Аннотация к рабочей программе**  
**учебной дисциплины ОП. 13 Безопасность компонентов продуктов питания**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП. 13 Безопасность компонентов продуктов питания»**

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

Учебная дисциплина «ОП.13- Безопасность компонентов продуктов питания» является вариативной частью цикла общепрофессиональных дисциплин ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 03, ОК 05, ОК-07, ОК 09-ОК 10.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 1 Работать с нормативной документацией в области безопасности и гигиены питания;	З 1 Основные положения правовых актов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов;
ОК 05 ОК 07	У 2 Оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;	З 2 Состав загрязнителей продуктов питания и их токсиколого-гигиеническая характеристика;
ОК 09 ОК 10	У 3 Осуществлять анализ результатов исследования безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;	З 3 Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов, нормативная документация, регламентирующая качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
	У 4 Рассчитывать энергетическую и биологическую ценность продуктов питания.	З 4 Основные принципы и документы ХАССП

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
консультации	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет учебный, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

- 1 Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции: Учебник для среднего профессионального образования. - Москва: Издательство Юрайт, 2023.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1 [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net). Официальный сайт Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус», представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов.

2 [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru). Официальный сайт компании «КонсультантПлюс», предоставляющей доступ к правовой информации в режиме онлайн.

3 [www.eurasiancommission.org/ru/Pages/default.aspx](http://www.eurasiancommission.org/ru/Pages/default.aspx). Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.

4 [www.fao.org](http://www.fao.org). Официальный сайт Всемирной организации сельского хозяйства и продовольствия при ООН.

5 [www.gost.ru](http://www.gost.ru). Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

6 [www.protect.gost.ru](http://www.protect.gost.ru). Раздел официального сайта Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии, предоставляющей доступ к стандартам в режиме онлайн.

7 <https://biblio-online.ru>, образовательная платформа ЭБС Юрайт – сайт для поиска изданий и доступа к тексту издания.

### **3.2.3 Дополнительные источники**

1. Роева Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Учебно-практическое пособие. – М., МГУТУ, 2009
- 2 Позняковский В.М. «Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов». - М., Инфа-М, 2014.





**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**обучающихся по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
На базе среднего общего образования  
Срок обучения 3 года 8 месяцев**

2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.05 Поварское, кондитерское дело
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Конституция Российской Федерации;</li> <li>- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>- 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;</li> <li>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 26.02.03 Судовождение, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014г. г. № 441;</li> <li>- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;</li> <li>- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;</li> <li>- Устав ОГБПОУ «Касимовский техникум водного транспорта»</li> <li>- Программа развития ОГБПОУ «Касимовский техникум водного транспорта»</li> </ul>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	Программа воспитания реализуется техникумом в соответствии со сроком обучения и получения специальности: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебной работе, кураторы,

	преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей
--	---

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

**Таблица 1. Общие требования к личностным результатам выпускников СПО**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Способный взять на себя ответственность за благополучие общества, развитие экономики. Готовый использовать свой профессиональный потенциал на благо своей Родины, города, района.	ЛР13
Демонстрирующий приверженность к культуре родного края, исторической памяти на основе любви к Родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Рязанской области	ЛР14
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств;	ЛР 15
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий	ЛР 16

<sup>1</sup> Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>2</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
Умеющий применять на практике полученные знания, профессиональные навыки, умение работать в команде и нести ответственность за принятые решения	<b>ЛР 17</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 18</b>
Умеющий применять информационные технологии в практической деятельности	<b>ЛР 19</b>

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b><i>Общеобразовательный учебный цикл . Общие учебные дисциплины /ОУД</i></b>	<b>ЛР1 – ЛР 12</b>
Русский язык	
Литература	
Иностранный язык	
История	
Математика	
Физическая культура	
Основы безопасности жизнедеятельности	
Астрономия	
<b><i>Учебные предметы по выбору из обязательных учебных областей</i></b>	
Информатика	
Обществознание	
Экономика	
Право	
Естествознание	
Русская родная литература	
<b><i>Дополнительные учебные дисциплины по выбору</i></b>	
Организация предпринимательской деятельности, трудоустройство и адаптация молодого специалиста	
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04 Физическая культура	

ОГСЭ. 05 Психология общения	
<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	
ЕН.01 Химия	
Е.Н. 02 Экологические основы природопользования	
<b>Профессиональный учебный цикл:</b> <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04. Организация обслуживания	
ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПМ.02 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки их к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки их к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностей, служащих (повар, кондитер, пекарь)	

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках

контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

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

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

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц



с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

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

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ОГБПОУ «Касимовский техникум водного транспорта».

Правила внутреннего распорядка обучающихся ОГБПОУ «КТВТ»,

- Концепция воспитания обучающихся ОГБПОУ «КТВТ
- Положение об организации учебно-воспитательного процесса ОГБПОУ «КТВТ»;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о старостате
- Положение о кураторстве;
- Положение об организации занятий физической культурой обучающихся
- Положение о волонтерском движении
- Об организации образовательного процесса
- О профориентационной работе
- О совете профилактики
- О библиотеке
- Об организации инклюзивного образования
- О студенческом самоуправлении
- О конкурсах профессионального мастерства

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, классных руководителей (кураторов), преподавателей Истории, Русского языка, Литературы, БЖ, Физической культуры, Географии, Обществознания, Химии, и руководители кружков, клубов, мастеров производственного обучения, воспитателя общежития. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

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

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы профессиональная образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- Спортивный зал для проведения спортивных и торжественных мероприятий
- Тренажёрный зал
- Библиотека

Кабинет БЖ  
Учебно-производственные мастерские  
Музейная комната  
Помещение для проведения воспитательных мероприятий  
Кабинеты для проведения лекционных и практических занятий на 30 посадочных мест с выходом в интернет.

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

В техникуме обеспечен доступ к информационным системам и информационным сетям. Предусмотрены возможности предоставления студентам доступа к сети Интернет: в кабинетах информатики, библиотеке, в учебных аудиториях, что позволяет использовать ИКТ и ресурсы сети Интернет на учебном занятии и воспитательном мероприятии. Работа студентов в сети Интернет осуществляется в присутствии преподавателя, либо иного ответственного сотрудника колледжа. С целью качественной подготовки специалистов установлены лицензионные программы:

пакетов («Microsoft Office 2013», «Microsoft Office 2016», «Microsoft Windows 7 Professional», «Microsoft Windows 10 Professional», «Microsoft Windows 2008 Server», «Adobe Photoshop CC», «Microsoft Visual Studio Express 2017», «Microsoft Visual 23 Studio Express 2015», «Adobe Acrobat Pro 12.0», «ABBYY FineReader 13»), справочно-правовая система «Консультант +», программа 1С:Бухгалтерия 8.3, 1С Колледж.

Обеспечен доступ к электронным образовательным ресурсам. В техникуме имеется электронная библиотека, которая содержит не только электронные учебники, но и электронные учебные материалы для студентов: методические рекомендации, курсы лекций, учебники в электронном виде, тесты,

контрольные работы, вопросы к экзамену (зачету), перечень тем курсовых работ, рекомендации по выполнению письменных работ. Кроме того, имеется доступ к электронно-библиотечным системам «IPRBooks» и «ЛАНЬ». В

техникуме реализуется система обучения с применением дистанционных технологий на базе свободно распространяемого программного обеспечения на платформе Zoom и программе Moodle

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ  
ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной  
программе среднего  
профессионального  
образования по  
специальности  
**43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело**  
**«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

2023 г.;

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1568;

с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; письма Минпросвещения России от 28.05.2021 № ТВ-860/04 «О направлении Календаря образовательных событий на 2023/2024 учебный год»

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

**а) Российской Федерации**, в том числе:

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**б) субъекта Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий)

**в) отраслевые профессионально значимые события и праздники:** «Международный день повара»

**г) образовательной организации;**

**д) учебной группы**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>Сентябрь</b>					
1-30 Сентябрь	Реализация проекта «Правовое просвещение» Правовое просвещение обучающихся, родителей, правовые аспекты поведения обучающихся. Профилактика правонарушений среди студентов	Студенты 1-4 курсы родители	Техникум кабинеты	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР1 ЛР3 ЛР 13 ЛР15

1 Сентябрь	Торжественная линейка, посвящённая Дню знаний». Награждение студентов по итогам ежегодного конкурса «Самый лучший» по номинациям	Студенты 1-4 курсов	Техникум Мастерские	Советник директора по воспитанию, педагог - библиотечарь	ЛР 1ЛР5 ЛР11
4,11,18,25 Сентябрь	Федеральный проект «Разговоры о важном»	Студенты 1-4 курс	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители	ЛР1, ЛР19. ЛР5
1-9 сентября	Просветительский марафон «Знание»: 7 - 100 лет со дня рождения Э. А. Асадова; 8 – 100 лет со дня рождения Р.Г. Гамзатова; 9- 195 лет со дня рождения Л.Н. Толстого	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию Классные руководители	ЛР, ЛР5
1-9 сентября	Беседы о героях Донбасса	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заведующая библиотекой Классные руководители	ЛР1, ЛР5
3 Сентябрь	<u>День окончания Второй мировой войны</u>	Студенты 1-4 курсов	Техникум Кабинеты	Заведующая библиотекой, Советник директора по воспитанию, классные руководители, преподаватели истории	ЛР1ЛР 3ЛР 5
3 Сентябрь	<u>День солидарности в борьбе с терроризмом.</u> Хронограф «Трагедия Беслана» Митинг, возложение цветов к памятнику.	Студенты 1-4 курсов	Техникум Кабинет №2 Памятник, погибшим сотрудникам МВД локальных воймах	Советник директора по воспитанию, зав.библиотекой	ЛР1, ЛР3ЛР5 ЛР8.
Сентябрь	<u>Информ-досье «Листая страницы истории: от училища до техникума»</u>	Студенты 1 курса	Техникум Кабинеты библиотека	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР3ЛР5
1-7 Сентябрь	Анкетирование студентов первокурсников с целью изучения к	Студенты 1 курса	Кабинеты	Психолог Классные руководители	ЛР2 ЛР3 ЛР7

	мотивации обучения, социального положения, определения круга проблем					
07 Сентябрь	210 лет со дня Бородинского сражения	Студенты курсов	1-3	Кабинеты	Преподаватели истории	ЛР1, ЛР5
08 Сентября	Международный день распространения грамотности	Студенты курсов	1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР5, ЛР3
12 Сентябрь	День памяти святого благоверного князя Александра Невского	Студенты курсов	1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5 ЛР19
13 Сентябрь	100 лет со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской			Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5 ЛР19
13 Сентябрь	<u>Выборы органов студенческого самоуправления в группах</u> <u>Выборы студенческого совета техникума, общежития</u> <u>Проведение общего собрания РДДМ</u>	Студенты курсов	1-4	Техникум Кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители, Советник директора по воспитанию, Заведующая общежитием, воспитатель общежития	ЛР1ЛР3 ЛР2
Сентябрь	<u>Родительские собрания по группам.</u> Выборы родительского комитета. Создание родительских чатов	1-4 курсы		Техникум Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители	ЛР2 ЛР12
Сентябрь	<u>«День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).»</u> Презентации научно-исследовательских проектов	1-4 курсы		Техникум Кабинет №2	Преподаватели истории Классные руководители	ЛР1 ЛР3 ЛР5
Сентябрь	<u>День зарождения российской государственности (862 год)</u>	Студенты курсы	1-4	Техникум Библиотека	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5 ЛР3
Сентябрь	<u>Уроки экологической культуры «Земля – наш дом»</u>	Студенты курсов	1-2	Техникум Кабинет №6	Преподаватель биологии	ЛР10
Сентябрь	<u>Интересные встречи в библиотеке</u>	Студенты курсов	1-4	ЦБ им Малюгина	Заведующая библиотекой	ЛР1-19
Сентябрь	<u>Реализация программы «Творить добро –</u>	Волонтеры		город Касимов	Заместитель директора по	ЛР6

	хорошо!», социальных проектов, Экологические субботники Акции: «Нашим рекам и озёрам – чистые берега», «Картошка» Помощь общественным организациям инвалидов и обществу слепых, пожилым людям. Организация на базе первичных отделений РДДМ благотворительности «Большой Волонтерский План 1 сезон»: - День благотворительности - День первой помощи - Будь полезным	«Просто так», «Солнце», «Мы к Вам приехали на час» Доброполучатели		УВР Советник директора по воспитанию, члены волонтерских организаций и «РДДМ»	ЛР7ЛР9
Сентябрь	Просмотр участниками первичных отделений просветительского курса в рамках Всероссийского проекта «Хранители истории»				ЛР5 ЛР8 ЛР18 ЛР19
Сентябрь	<u>День самоуправления</u> Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование». Заседание студенческого совета. Проведение общего собрания РДДМ. Регистрация новых членов РДДМ.	Студенты 1-4 курсов	Техникум Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, классные руководители,	ЛР1 ЛР2
Сентябрь	Осенняя сессия цифровой грамотности	Студенты 1 курса	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели, экономики, Советник директора по воспитанию информатики	ЛР4 ЛР10
Сентябрь	<u>Всероссийский конкурс «Мои таланты»</u> <u>Международный конкурс «Кладовая талантов»</u>	Члены объединения Техническое моделирование»	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР5 Лр11 ЛР8 ЛР19
Сентябрь	<u>Соревнования по мини-футболу среди студентов 1-4 курсов</u>	Студенты 1-4 курсов	г.Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Сентябрь	<u>«Осенний кросс» среди студенческих групп</u>	Студенты 1-4	г.Касимов	Руководитель	ЛР9

	<u>1-4 курсов</u>	курсов		физвоспитания	
Сентябрь	<u>Всероссийский День бега»</u> <u>Кросс нации</u> (бег на 100м, 1500м,3000м в зачёт ГТО)	Студенты 1-4 курсов	г..Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
27 Сентябрь	<u>День туризма</u>	Студенты 1-4 курсов	г. Касимов	Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой, Руководитель физвоспитания	ЛР9
30 сентября	<u>День воссоединения ЛНР и ДНР</u>	Студенты 1-4 курсов	г. Касимов	Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой, Классные руководители, преподаватели истории	ЛР1 ЛР2 ЛР8 ЛР5 ЛР18 ЛР19
<b>Октябрь</b>					
Октябрь	<u>Реализация проекта «Красота и чистота русского языка»</u> -Тематические классные часы, дискуссии, беседы, диспуты, конкурсы, диктанты, конференции, интеллектуальные игры, квесты	Студенты 1-4 курсы	Кабинеты	Зам.директора. по УВР Сёмина Н.Н.	ЛР5ЛР1ЛР11
Октябрь	<u>Торжественная церемония вступления в РДДМ</u>	Студенты 1-4 курсов	ЦДБ им. А.В.Ганзен	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР5
2,9,16,23,30 Октябрь	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник ДВ, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
Октябрь	<u>Проект «Творить добро-хорошо»</u> Добровольческие акции: «Просто так», «Солнце» - «Улыбнись. Прохожий! Мы тебя любим» <u>Слет добровольцев РДДМ (с 18 -21 октября)</u>	Студенты 1-4 курсов	город Касимов, общественные организации	Зам.директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Руководители волонтерских	ЛР2 ЛР6 ЛР9



	<u>Всероссийские акции, посвященные Международному дню пожилых людей (РДДМ)</u>			отрядов	
01 Октябрь	<u>Международный день музыки</u>	Студенты 1-4 курсов	Техникум Библиотека	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели	ЛР8 ЛР19
01 Октябрь	<u>Библиотечный проект «От нравственности и морали к гражданственности и патриотизму» Международный день пожилых людей.</u>	Студенты 1-4 курсов	Техникум Библиотека	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1,2,5,6
02 Октябрь	<u>Проект «Профессиональное воспитание»</u>  День СПО: «СПО в объективе»; «Зажигаем в ритме СПО»; «СПО в нотах: конкурс исполнения гимна СПО»; Акция «От профессионального образования к великим делам»; Конкурс видеороликов «Педагогический блог»	Студенты 1-4 курсов	Техникум ЦДИ	Зам.директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР4 ЛР 13- 19
05 Октябрь	<u>День учителя</u> Конкурс «Самый классный классный» Конкурс «Видеопоздравления учителю» Конкурс цветов «Букет для учителя» Конкурс поздравительных открыток «Поздравляю с Днём учителя» Музыкально-литературная композиция» «Самое лучшее и только для ВАС» Всероссийская акция, посвященная Дню учителя «Учителю с любовью»	Студенты 1-4 курсов	Техникум Холл 1 этажа	Зам.директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР1 ЛР4 ЛР6 ЛР11
Октябрь	<u>Проект «Правовое просвещение»</u> <u>Единые классные часы «Традиции российских духовно- нравственных ценностей» в рамках реализации</u>	Студенты 1-4 курсов	Техникум	Заведующая библиотекой	ЛР1,3,13,15

	положений Комплексного плана «Противодействие распространению радикальной идеологии среди молодёжи				
15 Октябрь	<u>День отца в России</u> Роль отца в современной семье. Ответственность за воспитание детей в семье.	Студенты 1-4 курсов	Техникум Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители.	ЛР5 ЛР7.ЛР12
Октябрь	<u>Проект «Знай свой город»</u> Экскурсии для первокурсников. Экскурсии в Центр татарской культуры и искусства. Сквер царицы Сююн-Бике	Студенты 1 курса	город Касимов	Классные руководители	ЛР1-ЛР5 ЛР9
Октябрь	<u>Отчётная конференция волонтерских отрядов техникума и торжественный приём в ряды ДМО «Просто так», ВО «Солнце»</u>	Студенты волонтерских отрядов	Ресурсный центр	Зам.директора по УВР, Руководитель ВО	ЛР6 ЛР7ЛР9
Октябрь	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-4 курсов	ЦБ им Малюгина Центр культурного развития	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
Октябрь	<u>Родительские собрание в группах</u>	Студенты 1-4 курсов родители	Кабинеты	Классные руководители	ЛР12
20 октября	В рамках модуля «Профессия» Проект «Профессиональное воспитание». Международный день повара	Студенты 1 курсов	Мастерская № 6 ЛМ	Заведующий практикой Кл.руководители, председатели цикловых комиссий	ЛР4 ЛР7 ЛР 13-19
Октябрь	<u>Межрайонный фестиваль научного и литературно-художественного творчества студентов и школьников «Маркинская осень»</u>	Студенты 1-4 курсов	г. Касимов Центр культурного развития	Зам.директора по УВР, Заведующая библиотекой, Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР3 ЛР19
Октябрь	<u>Участие в Международном творческом</u>	Члены	Мастерская №2	Руководитель объединения	

	<u>конкурсе «Престиж» г. Санкт-Петербург.</u>	творческого объединения «Техническое моделирование»		«Техническое моделирование»	ЛР11.ЛР4
Октябрь	<u>Соревнования по баскетболу в зачет Спартакиады студентов ССУЗов г.Касимов</u>	Студенты 1-4 курсов	г. Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Октябрь	<u>Открытый Чемпионат по легкой атлетике в честь серебряного призера 22-летних Олимпийских игр Макарова А.Ф.</u>	Студенты 1-4 курсов	Г. Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Октябрь	<u>Товарищеские встречи по футболу</u>	Студенческие группы 1-4 курсов	Город Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Октябрь	<u>Организация прохождения базового видеокурса «Первая помощь» на базе первичного отделения</u>	Студенты «РДДМ»	ЦДИ	Медицинский работник, преподаватель ОБЖ	ЛР 9
25 Октября	<u>Международный день школьных библиотек Всероссийская акция , посвященная международному дню библиотек «Читай с нами»</u>	Студенты 1-4 курсов	Библиотека, ЦДИ	Зам. Директора по УВР, Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой, члены «РДДМ»	ЛР5 ЛР19
30 октября	<u>День самоуправления в группе Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование»</u> Заседание студенческого совета. Проведение Школы актива Первых для участников первичного отделения РДДМ. Тренинг на командообразования	Студенты 1-4 курсов	кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию Классные руководители,	
<b>Ноябрь</b>					
04 Ноябрь	<u>День народного единства</u> <u>Единые классные часы. «День народного единства. Страничка истории»</u> Информ-досье «День народного единства через летопись веков»	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты Библиотека ЦДИ	Зам.директора по УВР, Советник директора по воспитанию , Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР19
6,13, 20,27	<u>Реализация Федерального проекта</u>	Студенты	Кабинеты,	Заместитель директора по	ЛР1, ЛР19.

Ноябрь	<u>«Разговоры о важном»</u>	1- 4 курсы	Спортзал	УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР5
Ноябрь	<u>Реализация проекта «Ответственное поведение - ресурс здоровья»</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты Спортивный зал	Зам.директора.по УВР, Руководитель физвоспитания, Преподаватель-организатор БЖ	ЛР 9
06 Ноябрь	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел	Студенты 1-4 курсов	ЦДИ	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР1 ЛР18 ЛР19
Ноябрь	<u>Реализация проекта «Формирования культуры межнационального общения»</u> Национальные кухни города Касимова «Палитра национальных вкусов»	Студенты 2-4 курсов	Мастерские	Зам.директора.по УВР Руководитель проекта	ЛР1 ЛР5 ЛР8
12 Ноябрь	<u>Всемирный день доброты</u>	Студенты 1-4 курсов	ЦДИ, Улицы и площади города Касимова	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Воспитатель общежития	ЛР3 ЛР18 ЛР19
17 Ноябрь	<u>Всемирный день студентов</u>  <u>«Посвящение в студенты»</u>	Студенты 1 курса	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР 1 - 7
17 Ноябрь	Праздничное мероприятие «Посвящение в жители общежития»	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие	Заместитель директора по УВР, Воспитатель общежития	ЛР11ЛР2
20 Ноябрь	День начала Нюрнбергского процесса	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты, ЦДИ	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию,	ЛР 1 ЛР2 ЛР18 ЛР19

				Заведующая библиотекой, Преподаватели истории,	
21 Ноября	Всемирный день приветствий	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты, ЦДИ	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, классные руководители.	ЛР5 ЛР8
Ноябрь	<u>Всемирный день молодёжи</u> Творческая акция нон-стоп «Молодёжь рифмует»	Студентов 1-4 курсов	Библиотека, ЦДИ	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, классные руководители,	ЛР2 ЛР1
Ноябрь	<u>Проект «Правовое просвещение»</u> Распространение идеологии экстремизма в сети «Интернет». Как этому противостоять», Сетевые угрозы безопасности детей.	Студенты -4 курсов	Кабинеты	Зам.директора .по УВР, Советник директора по воспитанию, Преподаватель-организатор БЖ, Преподаватель информатики	ЛР1 ЛР 4 ЛР 10
Ноябрь	<u>День самоуправления.</u> Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование» Заседание студенческого совета	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Классные руководители	ЛР1 ЛР2
Ноябрь	<u>Проект «Палитра национальных вкусов»</u> «Национальные кухни народов Касимова»	Студенты групп 20СП, 20П,21СП, 21П, 22СП, 22П, 23 СП, 23 П	Мастерская №6ЛМ	Заместитель директора по УВР, Руководитель проекта, Классные руководители	ЛР1 ЛР 8 ЛР 5
Ноябрь	<u>Проект «Формирование культуры межнационального общения в студенческой среде»</u> «Традиции и обычаи русского народа»	Студенты 1 курса	Библиотека, ЦДИ	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Руководитель проекта.	ЛР1 ЛР 8 ЛР 5
Ноябрь	<u>Проект «Знай свой город, знай свой</u>	Студенты 1-4	Посещение	Заместитель директора по	ЛР5 ЛР8

	<u>край»</u> Экскурсия. Посещение татарского центра культуры им. А. Ишимбаева	курса	татарского центра культуры им. А. Ишимбаева	УВР, Классные руководители, Руководитель проекта	
Ноябрь	Волонтерская акция «Скажем курению – нет» в рамках Международного дня отказа от курения	Волонтёры	Г..Касимов	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР 6
Ноябрь	<u>Родительские собрание.</u> Распространение идеологии экстремизма в сети «Интернет». Как этому противостоять», Сетевые угрозы безопасности детей.	Родители	Кабинеты	Зам..директора по УВР, Классные родители	ЛР12 ЛР6 ЛР4 ЛР 10
Ноябрь	<u>Проект «Творить добро – хорошо!»</u> ДМО «Просто так», ВО «Дело чести», «Солнце»	Волонтёры	Благополучатели	Заместитель директора по УВР, Воспитатель общежития	ЛР1,2, ЛР6
Ноябрь	<u>День самоуправления.</u> Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование» Заседание студенческого совета.	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Классные руководители	ЛР1,2
Ноябрь	Родительские собрание в группах	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Классные руководители	ЛР6, 12
Ноябрь	В рамках модуля «Профессия» Проект «Профессиональное воспитание».	Студенты 1-4 курсов	У/п мастерские комната-музей ТС	Заведующий практикой	ЛР1ЛР4 ЛР13-19
Ноябрь	Участие в Международном конкурсе «Древо талантов» г. Москва.	Члены объединения	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР4,ЛР11
Ноябрь	Участие в областном литературном фестивале «Родное слово»	Члены объединения	Рязань «ОГБПОУ РПК»	Заведующая библиотекой и Руководитель объединения «Художественное слово»	ЛР5 ЛР11
Ноябрь	Городские соревнования по волейболу, баскетболу, настольному теннису в зачет Спартакиады среди ССУЗов	Студенты 1-4 курсов	Спортивные залы ССУЗов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Ноябрь	Соревнования по волейболу среди студенческих групп 1-4 курсов	Студенты 1-4 курсов	Спортивный зал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9

Ноябрь	Завершение проекта «Ответственное поведение - ресурс здоровья »	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты Спортивный зал	Зам.директора .по УВР Руководитель физвоспитания Преподаватель- организатор БЖ	ЛР 9,11
27 Ноябрь	<u>Проект «Семья»</u> <u>День матери в России</u> Проведение всероссийской акции, посвященной Дню матери	Студенты 1-4 курсов		Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители, Воспитатель общежития	ЛР 11 ЛР 12 ЛР19
Ноябрь	<u>Всемирный день борьбы со СПИДом</u> <u>Библиотечная акция «Сам себе оберег»</u>	Волонтёры, студенты 1 курса	Библиотека	Заведующая библиотекой	ЛР9
30 Ноябрь	<u>День Государственного герба Российской Федерации</u>	Студенты 1-4 курсов		Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители, Воспитатель общежития	ЛР 11, ЛР 12
<b>Декабрь</b>					
4,11,18,25	<u>Реализация Федерального проекта</u> <u>«Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР19 ЛР5
2 Декабрь	<u>Проект «Профессиональное воспитание»</u> <u>«День банковского работника»</u>	Студенты 1 курса	Библиотека	Зав.библиотекой Классный руководитель	ЛР4 ЛР 13- 21
4 Декабрь	<u>Международный день инвалида</u> «Угощение к празднику», приуроченная к Акция «Белая ленточка» Концертная программа «Мы желаем Вам добра»	Студенты 1-4 курсов Волонтёры отряда «Солнце»	Структурное подразделение инвалидов	Заместитель директора по УВР Руководитель проекта	ЛР2 ЛР6 ЛР8
4 Декабрь	<u>День Неизвестного солдата</u> Героико-патриотический час «Россия	Студенты 1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию,	ЛР1

	колыбель героев»			Заведующая библиотекой Классные руководители	ЛР5
5 Декабрь	<u>День добровольца (волонтера) в России</u>	Студенты 1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР1 ЛР5
5 Декабрь	<u>220 лет со дня рождения поэта Ф.И. Тютчева</u>	Студенты 1-4	Библиотека, Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели литературы	ЛР5 ЛР18
6 Декабрь	<u>День памяти святого благоверного князя Александра Невского»</u>	Студенты 1-2 курсов	Техникум Кабинеты	Преподаватель истории Шошин В.В. Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5
8 Декабрь	<u>Международный день художника</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР Советник ДВ, Заведующая библиотекой	ЛР9 ЛР11
9 Декабрь	<u>Единый урок</u> <u>День Героев</u> <u>Отечества</u>	Студенты 1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители	ЛР1 ЛР5
11 Декабрь	<u>День прав человека</u>	Студенты 1-4	Кабинеты ЦДИ	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители, Преподаватель истории и обществознания	ЛР1 ЛР5
12 Декабрь	<u>День Конституции Российской Федерации</u> <u>РосКвиз «Конституция РФ»</u> <u>Правой час «Конституция России о межэтнических отношениях»</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинет №2 Кабинет №3	Советник ДВ Заведующая библиотекой, Классные руководители, Преподаватели	ЛР1 ЛР2



Декабрь	. «Завершение проекта «Ответственное поведение – ресурс здоровья» Подведение итогов. Награждение»	Студенты 1-4 курсов	Кабинет 2	Заместитель директора по УВР, Руководитель физвоспитания Преподаватель-организатор БЖ, педагог - психолог	ЛР9 ЛР11
19-26 Декабрь	<u>Новогодние конкурсы</u> Конкурс новогодних онлайн-газет, новогодних открыток, видеопоздравлений	Студенты 1-3 курсов	Холл , Кабинеты	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР11
Декабрь	<u>Волонтерская акция «Праздничный маршрут»</u> (изготовление и раздача открыток) Выполнение заданий волонтерскими отрядами первичных отделений в рамках Всероссийского проекта «Волонтерские отряды Первых»	Члены ДМО и волонтеры РДДМ	Г. Касимов	Советник директора по воспитанию, Руководитель ВО	ЛР11 ЛР2 ЛР6
28 Декабрь	<u>Волонтерская акция «Старость в радость»</u>	Члены ДМО и волонтеры РДДМ	Г. Касимов	Советник директора по воспитанию, Руководитель ВО	ЛР11 ЛР2 ЛР6
Декабрь	<u>Международный День борьбы с коррупцией</u> Классные часы, дискуссии. конкурсы	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР19 ЛР22
Декабрь	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-4 курсов	ЦБ им Малюгина, ЦКР	Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2
Декабрь	<u>День самоуправления в группе</u> Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование» Заседание студенческого совета. Заседание РДДМ. Подведение итога за 1 полугодие 2023 – 2024 учебного года	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию Классные руководители	ЛР1 ЛР2
Декабрь	Родительские собрания в группах	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Классные руководители	ЛР11
Декабрь	Областной конкурс «Рождественская сказка»	Члены объединения	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР4 ЛР11

Декабрь	<u>Соревнования по лыжным гонкам «Открытие сезона»</u>	Студенты 1-4 курсов	Льжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Декабрь	<u>Городские соревнования по волейболу, баскетболу, настольному теннису в зачет Спартакиады среди ССУЗов</u>	Студенты 1-4 курсов	Спортивные залы ССУЗов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Декабрь	<u>Соревнования по волейболу среди студенческих групп 1-4 курсов</u>	Студенты 1-4 курсов	Спортивный зал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9
25 Декабрь	<u>День принятия Федеральных Конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Классные руководители,	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР7 ЛР19
<b>Январь</b>					
15,22, 29	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР5 ЛР19.
11 января	<u>Всероссийская акция, посвященная Международному дню «Спасибо», создание видеорепортажа</u>	Студенты 1- 4 курсы	ЦДИ, Медиоцентр «Сфера»	Заместитель директора по УВР, Советник ДВ Классные руководители, Заведующая библиотекой Воспитатель общежития Студсовет	ЛР1 ЛР4 ЛР6 ЛР11 ЛР12
22 Январь	<u>120 лет со дня рождения советского детского писателя Аркадия Гайдара</u>	Студенты 1-4 курсов	Библиотека	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели литературы	ЛР 5 ЛР19
25 Январь	<u>День российского студенчества</u>  Праздничная программа в холле 1 этажа техникума и чаепитие в общежитии	Студенты 1-4 курсов	Холл 1 этажа, Общежитие	Заместитель директора по УВР, Советник ДВ , Классные руководители, Заведующая библиотекой Воспитатель общежития Студсовет	ЛР2 ЛР11 ЛР5
27 Январь	<u>День освобождения Красной Армией крупнейшего «лагеря смерти»</u>	Студенты 1- 4 курсов	Библиотека, Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник	ЛР1 ЛР5

	<u>Освенцима- День памяти жертв Холокоста</u>			директора по воспитанию, Преподаватели истории, Заведующая библиотекой	
27 Январь	<u>День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады</u>	Студенты 1- 4 курсов	Библиотека, Кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Преподаватели истории, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5
Январь	<u>День самоуправления.</u> Собрания в группах. «Подведение итогов за месяц. Планирование» Заседание студенческого совета. Заседание РДДМ.	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные  руководители,	ЛР2
Январь	<u>Международный конкурс «Педагогика XXI век» г. Москва.</u>	Члены объединения	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР4 ЛР11 ЛР7
Январь	<u>Открытая рождественская лыжная гонка</u>	Студенты 1- 4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Январь	«Физическое и здоровьесберегающее воспитание»	Студенты 1-4 курсов	Спортивный зал РПК	Руководитель физвоспитания	ЛР9
<b>Февраль</b>					
Мероприятия в рамках празднования «Дня Защитника Отечества»					
1-28 февраль	<u>Праздник профессий. Поварское кондитерское дело. 21-26</u>	Студенты 1-4 курсов Поварское, кондитерское дело.	Кабинеты, Лаборатория	Зам.директора по УВР Мастера п/о, преподаватели	ЛР7,ЛР5
2 Февраль	<u>День разгрома советскими войсками немецко – фашистских войск в Сталинградской битве</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР 1 ЛР2 ЛР18 ЛР19
5 Февраль	<u>120 лет со дня рождения героя Великой Отечественной войны Александра Матвеевича Матросова</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Классные руководители,	ЛР 1 ЛР2 ЛР18 ЛР19

				Заведующая библиотекой	
8 Февраля	<u>День Российской науки, 300 ление со времени основания Российской Академии наук</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой, Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР2 ЛР18 ЛР19
5,12,19,26	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
13 Февраль	<u>255 лет со дня рождения русского писателя и баснописца И.А. Крылова</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР5
14 Февраля	<u>Всероссийская акция, посвященная дню книгодарения</u>	Студенты 1- 4 курсы	ЦДИ	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
15 Февраль	<u>День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из республики Афганистан</u> <u>Встречи с участниками локальных войн, солдатами ВСРФ</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинет БЖ Библиотека	Заместитель директора по УВР Преподаватель-организатор ОБЖ Классные руководители	ЛР1 ЛР5 ЛР8
21 Февраля	<u>Международный день родного языка</u>	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты Библиотека	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Преподаватели русского языка, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5 ЛР8
23 Февраль	<u>День Защитника Отечества</u> Просмотр и обсуждение фильмов, посвящённых Защитникам Отечества Единые Классные часы, посвящённые Дню Защитника Отечества Конкурс онлайн-газет, посвящённых Дню Защитника Отечества»	Студенты 1-4 курсов	Кабинет БЖ Кабинет№2 ЦКР Библиотека	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Преподаватели русского языка и литературы, Заведующая библиотекой Преподаватель-	ЛР1 ЛР5 ЛР18 ЛР19

	Посещение музея воинской славы Конкурс художественного чтения, посвящённый Дню защитника Отечества Участие в муниципальных мероприятиях и конкурсах, посвященных Дню Защитника Отечества Праздник, посвященный Дню Защитников Отечества для участников первичного отделения			организатор ОБЖ, Классные руководители	
Февраль	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-4 курсов	ЦБ им Малюгина Центр культурного развития	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
Февраль	<u>Военно-спортивная игра «Достойная смена», посвященная памяти Героя России П.С. Игашова</u>	Студенты 1-4 курсов	Стадион	Преподаватель- организатор Иванов М.В. Руководитель физвоспитания	ЛР9
Февраль	<u>Волонтерское движение. Акция «Снег»</u>	Волонтеры	Придомовые территории нуждающихся в помощи	Руководители Волонтерских отрядов	ЛР2 ЛР6
Февраль	<u>День самоуправления</u> Подведение итогов за месяц. Планирование Заседание студенческого совета. Заседание РДДМ	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Классные руководители	ЛР2
Февраль	<u>Родительские собрания</u>	Студенты 1-4 курсов	Техникум Кабинеты	Классные руководители	ЛР12
Февраль	В рамках модуля «Профессия» Проект «Профессиональное воспитание». Экскурсии на ООО «Судоремонтный завод» Встречи с капитанами-выпускниками техникума	Студенты 1-2 курса	Библиотека	Заведующий практикой	ЛР7 ЛР5

Февраль	Международный конкурс «Твори! Участвуй! Побеждай!»	Члены объединения	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР7 ЛР11
Февраль	Смешанная эстафета по лыжным гонкам	Студенты 1-4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Февраль	Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»	Студенты 1-4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР
Февраль	<u>Открытая массовая лыжная гонка</u> , посвященная памяти дважды Героя Социалистического труда, академика Уткина В.Ф. (в зачет Спартакиады студентов ССУЗов)	Студенты 1-4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Февраль	<u>Соревнования по волейболу среди студенческих групп</u>	Студенты 1-4 курсов	Спортзал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9
<b>Март</b>					
Март	<u>Проект «Семья».</u> Конкурс поздравительных открыток	Студенты 1-4 курсов	Страницы ВК Беседы ВК  Холл 1 этажа	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР5 ЛР12 ЛР11
4,11,18,25	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1-4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
8 Марта	<u>Международный женский день</u> <u>Проект «Семья».</u> Литературная гостиная «О женщине с любовью» Конкурс «Девичьи старты»» <u>Проект «Семья».</u> Конкурс художественного чтения, посвящённый Международному женскому дню «О женщине с любовью» Акция «С праздником, дорогие женщины» ДМО «Просто так»	Студенты 1-4 курсов	Кабинет №2	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели русского языка и литературы, Классные руководители, Воспитатель общежития	ЛР5 ЛР12 ЛР11 ЛР9

Март	<u>Проект «Семья».</u> Тематические Классные часы, конкурсы, выставки семейных работ в рамках проекта «Семья» (по планам классных руководителей)	Студенты 1-3 курсов	Кабинеты	Классные руководители	ЛР12 ЛР11 ЛР5
Март	<u>Культурные встречи в ЦБ им Малюгина</u>	Студенты 1-3 курсов	ЦБ им Малюгина	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
14 Март	450 – ление со дня выхода Азбуки» Ивана Федорова	Студенты 1-3 курсов	Библиотека	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
18 Март	<u>10 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией</u> Час исторической памяти. «Россия – Крым. Мы вместе!» Кинолекторий «Крым – капелька России» Конкурс художественного чтения	Студенты 1-4 курсов	Кабинет №2 Беседы ВК	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели русского языка и литературы, истории	ЛР1 ЛР5 ЛР8
Март	<u>Всемирный День поэзии</u> Библиотечная акция «Читаем стихи нон-стоп»	Студенты 1-3 курсов	Холл 1 этажа	Заведующая библиотекой	ЛР11 ЛР2
19 Март	<u>День моряка-подводника</u>	Студенты 1-3 курсов	Холл 1 этажа	Заведующая библиотекой	ЛР ЛР
27 Март	<u>Международный день театра</u> Литературно-развлекательная программа «Музыкальный экспромт»	Студенты 1-3 курсов	Спортивный зал	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР11 ЛР2
Март	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-2 курсов	Центральная библиотека им Малюгина, ЦКР	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
Март	<u>Волонтерское движение.</u> <u>Оказание помощи нуждающимся</u>	Волонтеры ВО Благополучатели	Придомовые территории нуждающихся в помощи	Руководители Волонтерских отрядов	ЛР2 ЛР6
Март	<u>День самоуправления в группе</u> Подведение итогов за месяц. Планирование» Заседание студенческого совета. Заседание РДДМ	Студенты 1-4 курсов	кабинеты	Классные руководители	ЛР2

Март	<u>Родительские собрания</u>	Студенты 1-4 курсов Родители		Классные руководители	ЛР12
Март	Международный конкурс «Древо талантов!»	Члены объединения	Москва	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР11 ЛР7
Март	Областной конкурс «Рязанские Кулибины» г. Рязань.	Члены объединения	Рязань	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР11 ЛР7 ЛР5
Март	Всероссийский конкурс талантов. Олимпиада по информатике	Студенты 1 курса	Москва	Преподаватель информатики	ЛР4 ЛР10
Март	Региональный конкурс «Лидер 21 века»	Члены студсовета	Касимов	Заместитель директора по УВР	ЛР2 ЛР7
Март	Соревнования по мини-футболу среди студенческих игр	Студенты 1-4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР2
Март	Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»	Члены спортивных секций	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР2
<b>Апрель</b>					
1,8,15,22	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
7 Апрель	<u>Всемирный день здоровья</u> <u>Всероссийская акция, посвященная Всемирному дню здоровья</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой, Преподаватель физической культуры	ЛР9
12 Апрель	<u>День космонавтики</u>	Студенты 1-2	МБОУ «Школа	Классные руководители	ЛР1



	<u>Всероссийская акция, посвященная Дню Земли</u> <u>«РОСКВИЗ»</u> <u>Экскурсия в музей им. Уткина В.Ф.</u>	курсов		№2»		ЛР5
19 Апрель	<u>День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны</u>	Студенты курсов	1-2	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели истории	ЛР1 ЛР2 ЛР18 ЛР19
22 Апреля	<u>Всемирный день Земли</u>	Студенты курсов	1-2	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели биологии и географии	ЛР5
27 Апрель	<u>День российского парламентаризма</u>	Студенты курсов	1-2	Кабинеты	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой,	ЛР1 ЛР2
Апрель	<u>В рамках празднования Победы Красной Армии и советского народа над нацистской Германией в ВОВ.</u> Библиотечная акция «Прочтите книги о войне» Мероприятия, посвящённые празднованию Дня Победы: Уроки мужества Встречи с ветеранами войны и труда, детьми войны. Просмотры фильмов, посвящённые Дню Победы Конкурс чтецов «Великая победа» «Моей семье война коснулась» Тематические классные часы в рамках проекта «Победа» Волонтерская акция «Поздравь ветерана» ( Поздравление с Днём Победы ветеранов,	Студенты курсов	1-4	Кабинеты Библиотека	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой, Преподаватели русского языка и литературы, истории	ЛР11 ЛР5 ЛР12 ЛР1 ЛР2 ЛР6

	тружеников тыла, бывших сотрудников-пенсионеров) Акция ДМО «Просто так» «Георгиевская ленточка»				
Апрель	<u>Волонтёрская общероссийская акция «Весенняя неделя добра»</u> Волонтерская акция РДДМ «Добро. ru»	Волонтёры Доброполучатели	Улицы города	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР4 ЛР10
Апрель	<u>Волонтёрское движение</u> <u>Волонтёрская помощь ветеранам,</u> труженикам тыла, нуждающимся «Трудовой десант» Волонтерская акция РДДМ «Добро. ru»	Волонтёры ВО Благополучатели	Придомовые территории нуждающихся в помощи	Руководители Волонтёрских отрядов	ЛР2 ЛР5 ЛР6 ЛР4
Апрель	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-2 курсов	Центральная библиотека им Малюгина ЦКР	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
29 апреля	<u>День самоуправления в группе</u> Подведение итогов за месяц. Планирование. Заседание студенческого совета. Заседание РДДМ	Студенты 1-4 курсов	Кабинеты	Классные руководители	ЛР2
Апрель	<u>Родительские собрания</u>	Студенты 1-4 курсов Родители	Кабинеты	Классные руководители	ЛР12
Апрель	<u>Всероссийский конкурс талантов «Олимпиада по информатике»</u>	Студенты 1-2 курсов	Кабинеты	Преподаватель информатики	ЛР4 ЛР10
Апрель	<u>Участие в областном конкурсе «Мастерами славится Россия»</u>	Члены объединения	Холл техникума	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР5 ЛР7
Апрель	<u>Открытие легкоатлетического сезона «Шиповка юных»</u>	Студенты 1-2 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Апрель	<u>Соревнования среди студенческих групп по настольному теннису</u>	Студенты 1-4 курсов	Лыжня Касимова	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР

Май						
1 Май	<u>Конкурс праздничных плакатов «Праздник весны и труда»</u>	Студенты курсов	1-3	Техникум	Заместитель директора по УВР. Советник директора по воспитанию, Классные руководители	ЛР1 ЛР5 ЛР11
6,13,20,27	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты	1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5
5 мая	<u>Тематическая выставка декоративно-прикладного искусства «Дари радость на пасху»</u>	Холл техникума		г. Касимов.		ЛР4 ЛР7 ЛР11
Май	<u>Международный день семьи</u> <u>Творческий час «И долгие годы любви»</u> <u>Библиотечный проект «Современная семья и традиционные семейные ценности»</u>	Студенты курсов	1-3	Кабинет №2 Холл 1 этажа	Заведующая библиотекой	ЛР12 ЛР11
9 Мая	<u>День Победы</u> <u>Акции:</u> <u>«Окна Победы»</u> <u>«Письма ветерану»</u> <u>«Бессмертный полк»</u>	Студенты курсов	1-2	Техникум Соцсети	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Классные руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР6
18 Мая	<u>Международный день музеев</u> <u>Экскурсии в музеи</u>	Студенты курсов	1-2	Касимовский историко-культурный музей-заповедник Татарский центр им. Ишимбаева	Классные руководители	ЛР5 Лр8
19 Мая	<u>День детских общественных организаций</u>	Студенты	1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1, ЛР19. ЛР5

24 Мая	<u>День славянской письменности и культуры</u> <u>Костюмированный творческий праздник</u>	Студенты курсов 1-2	Кабинет №9 Улицы города	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Руководитель творческого объединения «Художественное слово»	ЛР5 ЛР8
Май	<u>Просветительский час.</u> <u>«Первоучители добра и просвещения – Кирилл и Мефодий»</u>	Студенты курсов 1-2	Кабинет №2 Холл 1 этажа	Заведующая библиотекой	ЛР11 ЛР8
Май	Областная социальная акция «Добровольцы – детям»	Волонтёры	МБДОУ «Детский сад «Ласточка»	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР6
	Областная волонтерская акция «Лето без табачного дыма»	Студенты 1-3 курсов	Техникум	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР6 ЛР9
Май	<u>Интересные встречи и полезное кино</u>	Студенты 1-2 курсов	Центральная библиотека им Малюгина ЦКР	Заведующая библиотекой	ЛР1-12
Май	Родительские собрания	Студенты курсов 1-4 родители	Техникум Кабинеты	Классные руководители	ЛР12
Май	<u>День российского предпринимательства</u>	Студенты курсов 1-4	Техникум Центр «Бизнес-инкубатор»	Классные руководители Мастера п/о	ЛР13-21
Май	<u>Лекгоатлетическая эстафета по улицам города, посвящённая памяти Героя</u>	Члены спортивных секций	Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9
Май	<u>Соревнования по футболу среди студенческих групп</u>	Студенты 1-4 курсов	Спортзал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9
<b>Июнь</b>					
1 Июнь	<u>День защиты детей</u> Акция ДМО «Просто так» «Улыбнись, малыш! Мы тебя любим»	Волонтёры Дети города	МБДОУ «Детский сад «Ласточка»,	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР6

			ДДТ		
3,10,17,24	<u>Реализация Федерального проекта «Разговоры о важном»</u>	Студенты 1- 4 курсы	Кабинеты, Спортзал	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР8 ЛР18 ЛР19
6 Июня	<u>Пушкинский день России «Вечер поэзии «Поэзия, как музыка души»</u>	Студенты1-2 курсов	Библиотека	Заведующая библиотекой	ЛР5 ЛР11 ЛР7
12 Июнь	<u>День России Интеллектуальная игра «Россия –Родина моя»</u>	Студенты 1-2 курсов	Библиотека	Заведующая библиотекой Советник директора по воспитанию	ЛР1 ЛР5 ЛР8
Июнь	<u>Всероссийская акция «Окна России»</u>	Студенты 1-3 курсов	Техникум Соцсети	Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР5 Лр6
22 Июня	<u>День памяти и скорби Всероссийская акция «Свеча памяти»</u>	Студенты 1-3 курсов Студсовет	Город Касимов	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР6
27 Июня	<u>День молодежи Челленджи: Видеоролик Стопкадр Стопспорт</u>	Студенты 1-3 курсов Студсовет	Соцсети	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию, Классные руководители, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР5
Июнь	<u>«Красная дорожка» Торжественное мероприятие. «Выпускник 2023»</u>	Студенты 4 курса Родители преподаватели	Спортивный зал техникума	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР11 ЛР7 ЛР2
Июнь	Фестиваль активного отдыха «Выше радуги» г. Касимов	Члены объединения	Рязань	Руководитель объединения «Техническое моделирование»	ЛР2 ЛР6 ЛР9

Июнь	Соревнования по футболу среди студенческих групп	Студенты 1-4 курсов	Спортзал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР2
Июнь	Соревнования по мини-футболу в зачёт Спартакиады среди ССУЗов	Члены спортивных секций	Спортзал техникума	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР2
Июнь	Фестиваль ВФСК «ГТО» (по плану)	Студенты 1-4 курсов	ФСК Касимов	Руководитель физвоспитания	ЛР9 ЛР2
	День Государственного Флага Российской Федерации Акции «Фото у флага»	Студенты 1-3 курсов	Соцсети Техникум	Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5
<b>Июль</b>					
8 Июля	<u>День семьи, любви и верности</u>	Студенты 1-4 курсы	Соц. сети	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР5
Июль	<u>Волонтёрское движение</u> <u>Волонтёрская помощь ветеранам, труженикам тыла, нуждающимся «Трудовой десант»</u>	Волонтёры	Касимов	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР6
Июль	<u>Акция «Лето без табачного дыма»</u>	Волонтёры	Касимов	Руководитель ВО	ЛР9 ЛР10 ЛР2 ЛР6
28 Июля	<u>День Военно-морского флота</u>	Студенты 1-4 курсы	Соц. сети	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР2 ЛР18 ЛР19
<b>Август</b>					
21 августа	<u>Волонтёрское движение</u> <u>Городская акция «Чистый город»</u>	Волонтёры	Касимов	Руководитель ВО	ЛР2 ЛР6
22 августа	День Государственного Флага Российской Федерации Акции «Фото у флага»	Студенты 1-4 курсов	Соцсети Техникум	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5
27 августа	День российского кино	Студенты 1-4 курсов	Техникум	Советник директора по воспитанию, Заведующая библиотекой	ЛР1 ЛР5

**Приложение 5**  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023год

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения.....	4
2. Подготовка к проведению государственной итоговой аттестации.....	8
3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации .....	9
4. Процедура проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	14
5. Требования к дипломному проекту (работе) и методика их оценивания .....	15
6. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации .....	17
7. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации .....	20



## 1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее - образовательная программа) и направлена на установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня профессиональной подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565).

В соответствии с ФГОС СПО и перечнем специальностей среднего профессионального образования выпускник получает квалификацию:

<b>Квалификация (сочетание квалификаций) соответствии с ФГОС СПО</b>	<b>Профессиональный стандарт</b>
Специалист поварскому кондитерскому делу	Профессиональный стандарт «Повар» от 08 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023) Профессиональный стандарт «Кондитер» от 07 сентября 2015 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер N 38940)

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - Программа государственной итоговой аттестации) разработана на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 20 декабря 2022 года N 1152);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 года, регистрационный №66211) с изменениями от 19 января 2023 года N 37;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 08 сентября 2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об

утверждении профессионального стандарта «Кондитер» от 07 сентября 2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер N 38940);

- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (с изменениями от 1 апреля 2020 года N Р-36);

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ «КТВТ» (утв. директором ОГБПОУ «КТВТ» от 03.10.2023г.)

- Учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по очной форме обучения.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

*Общие компетенции (ОК):*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

*Профессиональные компетенции (ПК):*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### **Формы государственной итоговой аттестации:**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических

заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- 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 ФГОС СПО, включая квалификационных требований, заявленных организациями, 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).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы дипломных проектов (работ) определяются ОГБПОУ «КТВТ». Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель.

Перечень тем выпускных квалификационных работ и руководителей утверждает приказом директора учреждения.

## **2. Подготовка к проведению государственной итоговой аттестации**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемой ОГБПОУ «КТВТ». по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом ОГБПОУ «КТВТ». и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на

следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого находится образовательная организация.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор ОГБПОУ «КТВТ» является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор), осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Документация, необходимая для проведения государственной итоговой аттестации:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.
- Программа Государственной итоговой аттестации;
- Методические рекомендации по выполнению и защите дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ об утверждении председателей государственной экзаменационной комиссии;
- Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии;
- График проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ об утверждении руководителей и тем дипломных работ обучающихся;
- Приказ о допуске выпускников к защите выпускных квалификационных работ;
- Приказ о допуске выпускников к демонстрационному экзамену
- Характеристики с производственной практики (по профилю специальности, преддипломной);
- Сводная ведомость успеваемости обучающихся; - Зачетные книжки обучающихся;
- Протоколы заседания ГЭК.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени

В ходе демонстрационного экзамена студент выполняет 1 модуль. Задания в модуле выполняются строго по порядку, начиная с первого.

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена определены Комплектом оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024, размещенным на сайте оператора демонстрационного экзамена базового и профильного уровней - ФГБОУ ДПО ИРПО.

Оценка происходит по окончании времени отведенного на выполнение модуля.

При выполнении демонстрационного экзамена выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по работе с организацией труда и рабочего места, планировании и определении приоритета при выполнении работ.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

### **3. Процедура проведения государственной итоговой аттестации**

#### **3.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА, с целью оценки уровня овладения обучающимися профессиональными и общими компетенциями в рамках освоения образовательной программы.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена базового уровня располагается на территории ОГБПОУ «КТВТ» и профильного уровня располагается на территории ОГБПОУ «РТК». Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Образовательной организацией создается план проведения демонстрационного экзамена, в котором указывается:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дата и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена

План проведения демонстрационного экзамена утверждается ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за 1 рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического

эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель образовательной организации;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы; в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент)).
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией); в) медицинские работники (по решению организации);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Участники демонстрационного экзамена обязаны:

- соблюдать требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной



необходимости,

в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт находится в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществляет контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками.

При привлечении медицинского работника организация обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при

себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими

выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и

требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

### **3.2. Процедура проведения защиты дипломного проекта (работы)**

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК). Руководитель, не являющийся членом ГЭК, пользуется правом совещательного голоса.

Защита дипломного проекта (работы) начинается с доклада (краткого сообщения) обучающегося по теме выпускной квалификационной работы. Слово для доклада обучающемуся предоставляет председатель ГЭК. Для доклада основных положений дипломного проекта (работы), обоснования сделанных им выводов и предложений обучающемуся предоставляется 10-15 минут. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой.

После ответов обучающегося на вопросы слово может быть предоставлено руководителю. В конце своего выступления руководитель дает свою оценку выпускной квалификационной работе, уровню сформированности общих и профессиональных компетенций.

Лицо, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительное заседание государственной экзаменационной комиссии организуются в течение четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии и секретарем государственно экзаменационной комиссии и хранится в архиве ОГБПОУ «КТВТ»

## **4. Процедура проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом и индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители)

несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## 5. Требования к дипломному проекту (работе) и методика их оценивания

Дипломный проект (работа) обучающегося должна: - соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Тема дипломного проекта (работы) должна отражать актуальность одной из социальных, экономических, правовых и других проблем общественной жизни. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Тема – краткая словесная формулировка проблемы исследования. Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного из нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО.

Структурными элементами дипломного проекта (работы) являются:

- титульный лист,
- содержание,
- введение,
- основная часть (2 главы, в каждой по 2-3 параграфа),
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

Введение должно включать: актуальность темы исследования; объект и предмет исследования; цель задачи исследования; методы исследования; четкое описание теоретической базы исследования (т.е. перечислены все наиболее значимые авторы, проводившие научные или научно-практические исследования по данной проблеме; сформулировано и обосновано отношение обучающегося к их научным позициям); практическую значимость работы; описание краткого содержания последующих глав дипломного проекта (работы).

Работу над введением целесообразно начать с характеристики актуальности, важности темы исследования, ее востребованности на рынке услуг. Во введении важно четко и правильно сформулировать объект и предмет исследования, определить его цели и решаемых для ее достижения задач.

Основная часть дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть дипломного проекта (работы) должна содержать, как правило, две главы, каждая из которых представлена 2-3 параграфами.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломного проекта (работы). В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломного проекта (работы). В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится: анализ

конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Каждая из глав должна иметь выводы, которые отделяются от основного текста одной пропущенной строкой. Выводы по главам не являются самостоятельной частью дипломного проекта (работы), поэтому они не вносятся в Содержание в качестве отдельного пункта. Выводы по главам не должны дословно дублироваться в Заключение дипломного проекта (работы).

Заключение должно содержать: краткое изложение вопросов, которые были решены для организации с помощью разработки; полученный опыт проектирования, разработки и внедрения; вопросы возникшие, после внедрения разработки; перспективы развития разработки.

В заключении дается краткий перечень наиболее значимых выводов и предложений (рекомендаций), содержатся обобщенные выводы и предложения по совершенствованию общественных отношений в сфере экономики, управления, права и т.д., указание дальнейших перспектив работы над проблемой. По логике изложения Заключение должно соответствовать обозначенным во Введении цели и задачам, отражать практическую значимость исследования, пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой. *Требования к оформлению дипломного проекта (работы):*

Требования к оформлению дипломного проекта (работы) устанавливаются в Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рассмотренных и утвержденных на заседании цикловой комиссии по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям программ естественно-научного профиля.

*Отзыв и рецензирование дипломного проекта (работы):*

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются: - характерные особенности работы;

- достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта (работы);
  - проявленные (не проявленные) им способности;
  - оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
  - знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломного проекта (работы)
  - степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению;
  - вывод о возможности (невозможности) допуска дипломного проекта (работы) к защите.
- дипломного проекта (работы) подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование дипломного проекта (работы) проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломного проекта (работы).

Рецензенты дипломного проекта (работы) определяются не позднее чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы.

- оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций.

Дипломный проект (работа), отзыв руководителя и рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты дипломного проекта (работы).

#### **6. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации**

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

*Критерии оценки демонстрационного экзамена:*

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена базового уровня осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка уровня и качества подготовки выпускника осуществляется при помощи фонда оценочных средств.

Фонд оценочных средств для проведения демонстрационного экзамена, составленный на основании комплекта оценочной документации по направлению «Повар, кондитер» (КОД 43.02.15-1-2024), разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО (оператор демонстрационного экзамена базового и профильного уровней), предоставляет площадку-организатор.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по

профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

*Критерии оценки дипломного проекта (работы)*

Результаты защиты дипломного проекта (работы) обсуждаются на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Решение об окончательной оценке выпускной квалификационной работы основывается на: отзыве научного руководителя, выступлении и ответах выпускника в процессе защиты.

При выставлении оценки за дипломный проект (работу) учитываются:

- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника, умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере;
- развитие у выпускника навыков ведения самостоятельной работы и уровень овладения им методикой исследовательской деятельности;
- умение выпускника обобщать результаты работы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются публично в день защиты, после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Оценка «отлично» выставляется, если работа:

- 1) свидетельствует о наличии фундаментальных теоретических и практических знаний обучающегося, содержит элементы научного исследования: умения обобщать и анализировать литературу, анализировать фактический материал, проводить элементарные исследования по отбору, обработке и систематизации материала;
- 2) демонстрирует высокую степень самостоятельности в работе и высокий уровень сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;
- 3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;
- 4) доклад сопровождается качественной презентацией, обучающийся свободно использует специальную терминологию и отвечает на все поставленные вопросы;
- 5) оформление работы соответствует требованиям, предъявляемым к данного рода работам.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа:

- 1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования;
- 2) демонстрирует хороший уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;
- 3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека;
- 4) во время доклада использует презентацию, хорошо отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если работа:

- 1) свидетельствует о наличии знаний по соответствующему направлению подготовки; представляет собой законченную разработку по заявленной теме; свидетельствует об умении автора работать с литературой, содержит элементы исследования; заключение не содержит конкретные выводы из проведенной работы и



предложения по их реализации;

2) демонстрирует удовлетворительный уровень самостоятельности в работе и сформированности общих и профессиональных компетенций в выполнении профессиональных задач;

3) на защите демонстрируется технико-экономический анализ предметной области, техническое задание, основные этапы проектирования программного решения и законченный проект, направленный на информатизацию различных сфер деятельности человека, но в работе встречаются недостатки;

4) при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание проблемы, не всегда дает исчерпывающие ответы на вопросы членов аттестационной комиссии.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если работа:

1) структурирована, имеет все составляющие, однако во введении не обоснована актуальность, нет анализа изучаемой проблемы на предприятии, в работе нет выводов;

2) в отзыве научного руководителя имеются критические замечания;

3) при защите выпускной квалификационной работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по разрабатываемой теме. К защите не подготовлены демонстрационные материалы.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

## **7. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА,

в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную

комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении нового результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных

результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.